



ITEM #0416523

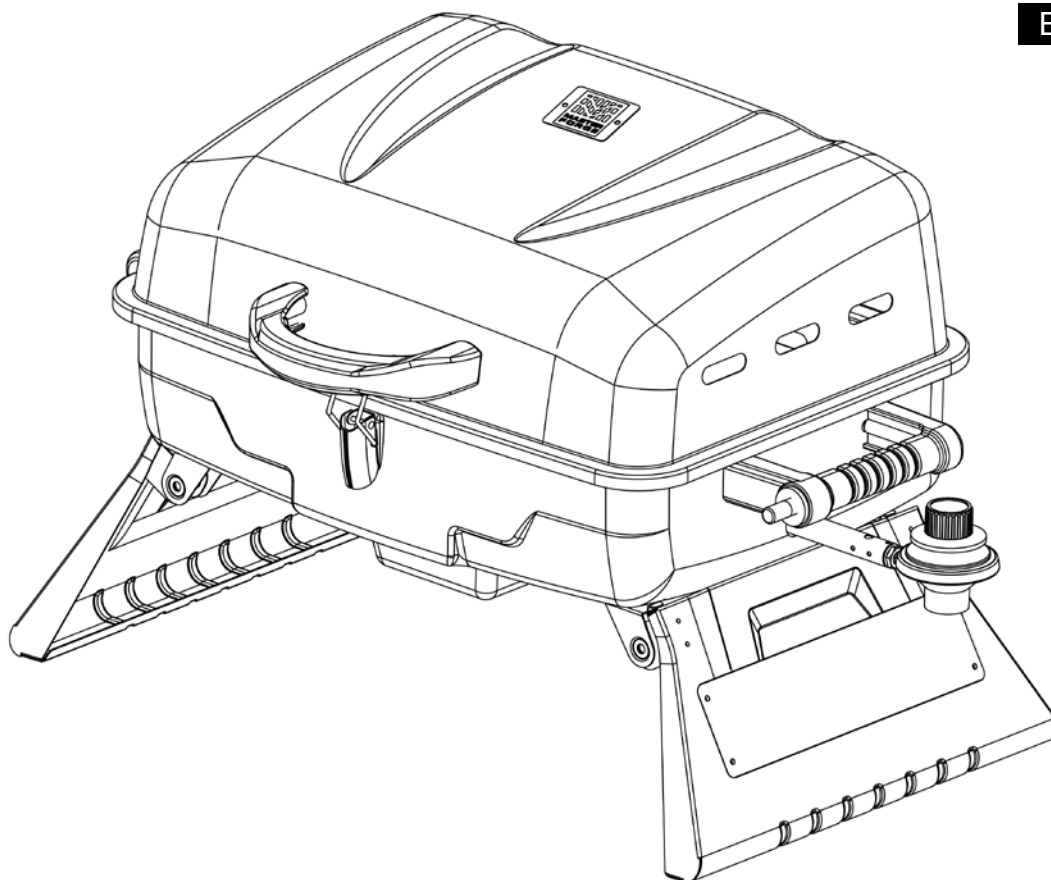
PORTABLE GAS GRILL

Master Forge & M Design® are registered trademarks of LF, LLC. All rights reserved.

MODEL #GBT13039L

Français p. 22

Español p. 47



Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.



The use and installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/ NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code*, as applicable.

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Friday.



TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3
Package Contents	6
Hardware Contents	7
Preparation	7
Assembly Instructions	8
Operating Instructions	12
Connect LP Gas Tank	13
Disconnect LP Gas Tank	13
Checking for Leaks	13
First Use	14
Lighting	14
Cooking	15
Controlling Flare-ups	15
Tips	16
Care and Maintenance	17
Troubleshooting	18
Warranty	20
Replacement Parts List	21



WARNING

For Outdoor Use Only (outside any enclosure)



WARNING

1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
2. Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.
4. This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
5. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
6. Follow all warnings and instructions when using the appliance.
7. Keep this manual for future reference.



DANGER

If you smell gas -

1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.



DANGER

Never operate this appliance unattended.



WARNING

- 1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- 2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**



SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate, or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Friday.



WARNINGS AND CAUTIONS:

- Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.
- This grill is for outdoor use only and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- This grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- This grill is NOT for commercial use.
- This is not a tabletop grill. Therefore, do not operate this grill on any type of tabletop surface.
- This grill is safety certified for use in the United States and Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void warranty.
- Do NOT operate, light or use this appliance within ten (10) feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten (10) foot (3.05 m) clearance from any structure. Do not use on or under balconies.
- This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous and will void your warranty.
- LP gas characteristics:
 - LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
 - LP gas is explosive under pressure, heavier than air and settles and pools in low areas.
 - LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
 - Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
- Only tanks marked "propane" may be used with this appliance.
- The LP gas tank must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission.*

SAFETY INFORMATION

- LP gas tank must be arranged for vapor withdrawal.
- Dented or rusted LP gas tanks may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
- The LP gas tank should not be dropped or handled roughly.
- LP gas tanks must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. Your tank must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury or death.
- Do not block holes in sides, back or bottom of grill.
- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.
- Do not store a spare LP gas tank under or within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Strong odors, colds, sinus congestion, etc., may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.
- Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
- Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections as described in the "Operating Instructions" section of the manual, as movement in shipping can loosen connections.
- Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
- Do not operate if gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
- You must follow all leak-checking procedures before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
 - Always perform leak test before lighting the grill and each time the tank is connected for use.
 - Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test. No smoking.
 - Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
 - Do not use matches, lighters or a flame to check for leaks.
 - Do not use grill until any and all leaks are corrected.
 - If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call our customer care at 1-800-963-0211, a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do not use this appliance under any type of overhang or roof.
- It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.
- Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- Do not alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- Use only the regulator provided. Any replacement regulator shall be specified by the manufacturer.
- Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

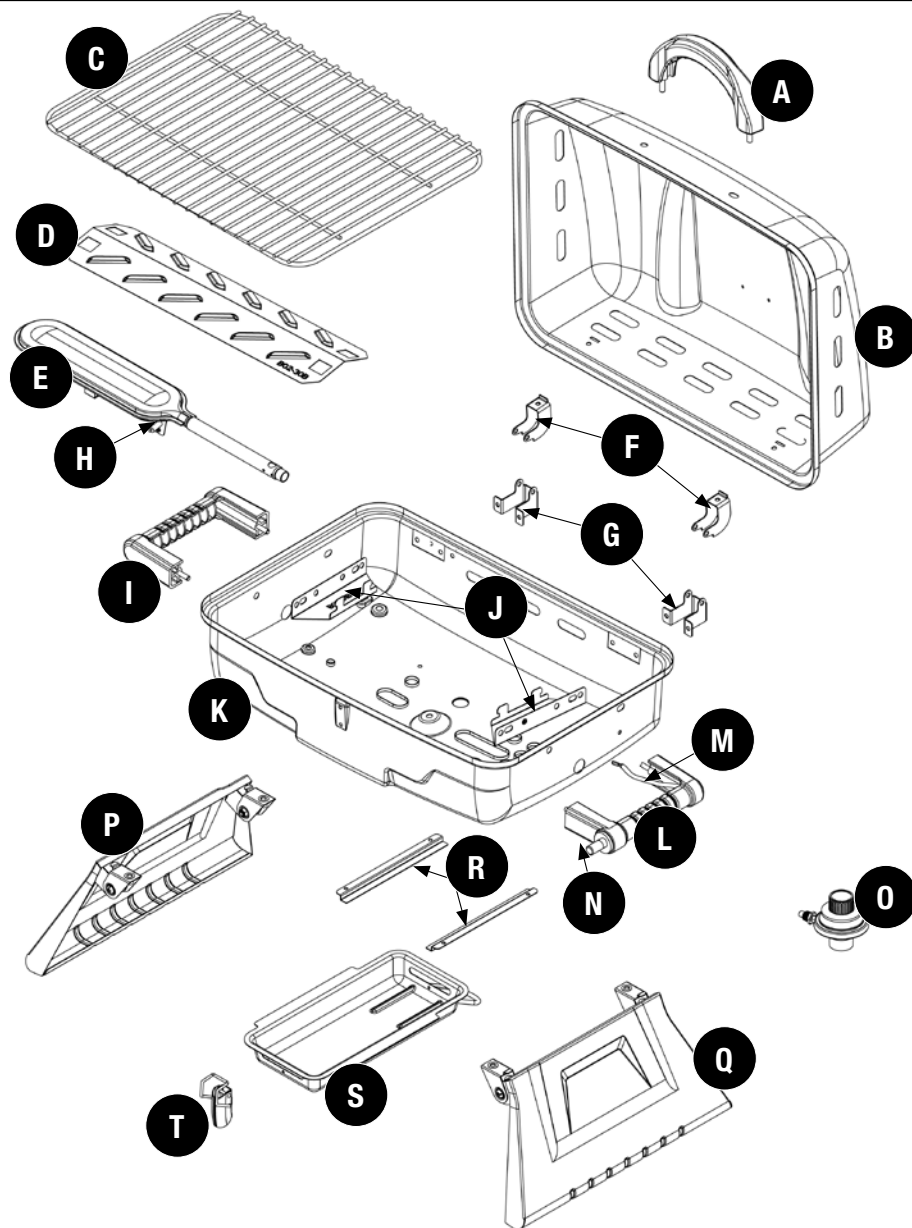
SAFETY INFORMATION

- Do not attempt to repair or alter the hose/regulator for any “assumed” defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.
- Do not use this appliance without reading “Operating Instructions” in this manual.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- Do not install or use in or on boats or recreational vehicles.
- Do not use grill in a vehicle trunk, station wagon, mini-van, sport utility vehicle (SUV) or recreational vehicle (RV).
- When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- Do not use grill in high winds.
- Never lean over grill when lighting.
- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HIGH. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- Do not place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.
- Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool (approximately 45 minutes) before moving or storing.
- Storage of grill indoors is permissible only if the tank is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
- Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- Do not attempt to disconnect the gas regulator from the tank or any gas fitting while the grill is in use.
- Disconnect LP gas tank when not in use.
- Always use your grill on a hard, non-combustable level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- Do not use directly on wooden decks.
- Keep all electrical cords away from a hot grill.
- Do not use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- After a period of storage and/or nonuse check for leaks and burner obstructions.
- Failure to open lid while igniting the grill’s burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
- Never operate grill without heat plate installed.
- Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- Use protective gloves when assembling this product.
- Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

- Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
- Wash your hands after handling this product.

PACKAGE CONTENTS

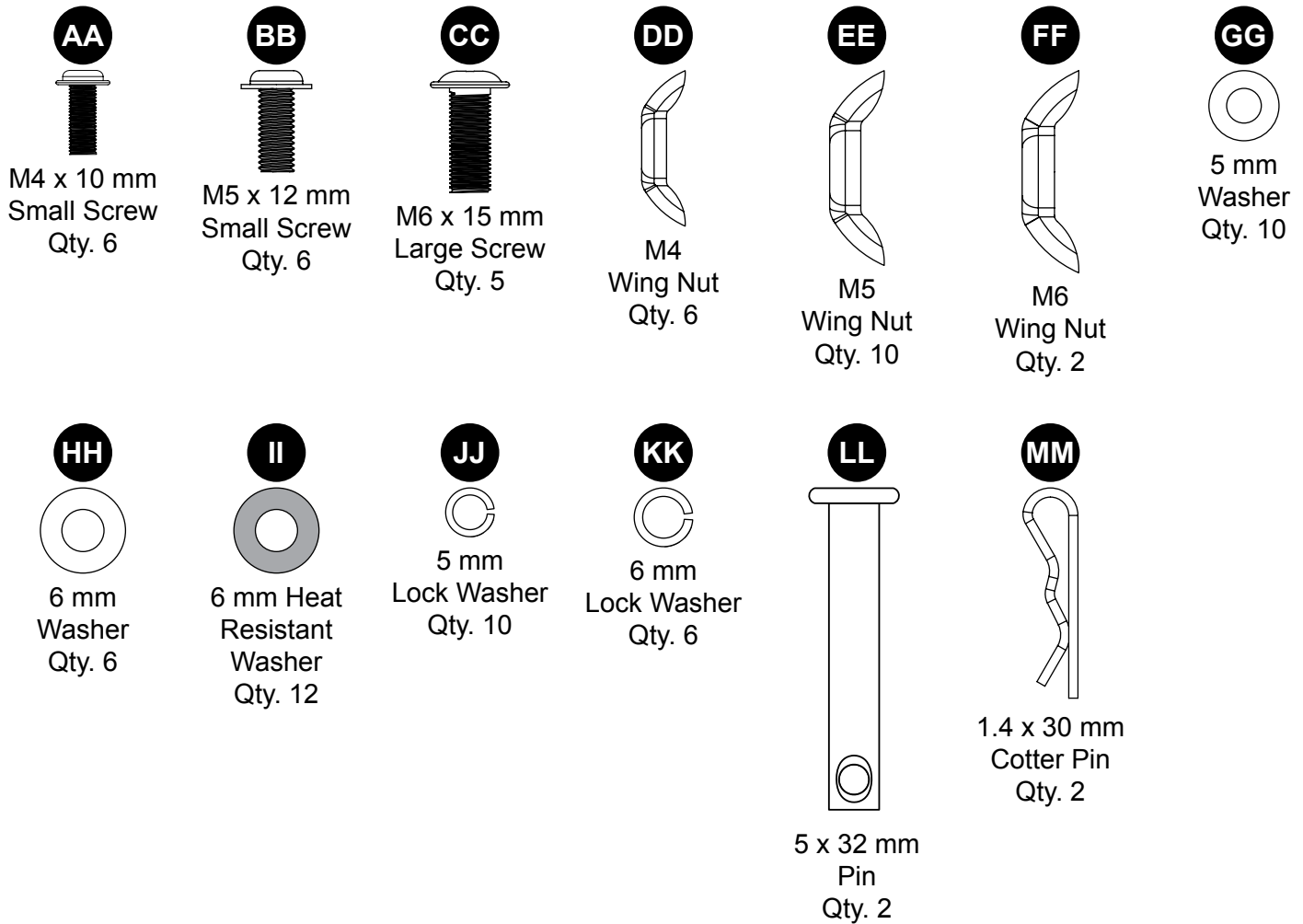


PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Lid Handle	1
B	Lid	1
C	Cooking Grid	1
D	Heat Plate	1
E	Burner	1
F	Top Hinge	2
G	Bottom Hinge	2
H	Electrode*	1
I	Left Side Handle	1
J	Heat Plate Support	2
K	Bottom Bowl	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
L	Right Side Handle	1
M	Igniter Wire*	1
N	Igniter*	1
O	Regulator/Control Knob	1
P	Left Leg	1
Q	Right Leg	1
R	Grease Tray Support	2
S	Grease Tray	1
T	Lock	1

* Pre-assembled

HARDWARE CONTENTS (shown actual size)



PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

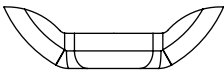
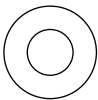
Estimated Assembly Time: 30 minutes

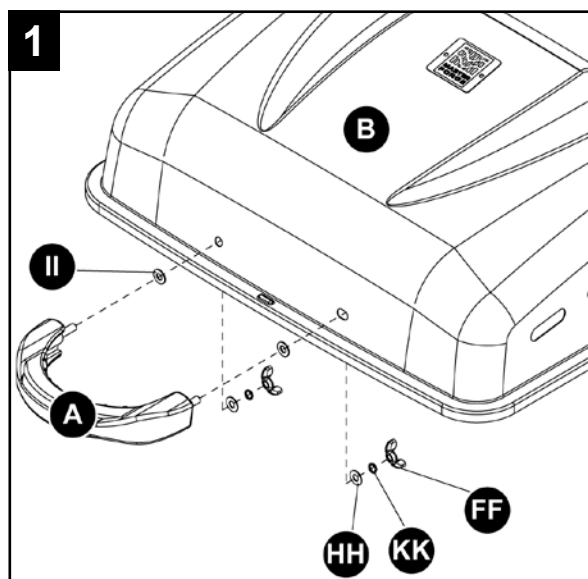
Tools Required for Assembly (Not Included): No. 2 Phillips Head Screwdriver

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Attach the handle (A) to the lid (B) using two sets of 6 mm heat resistant washers (II), washers (HH), 6 mm lock washers (KK) and M6 wing nuts (FF).

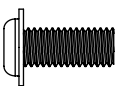
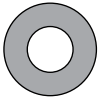
Hardware Used

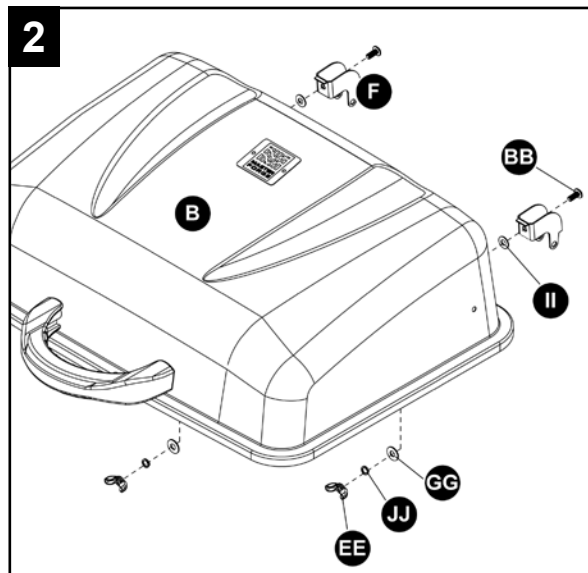
FF	M6 Wing Nut		x 2
HH	6 mm Washer		x 2
II	6 mm Heat Resistant Washer		x 2
KK	6 mm Lock Washer		x 2



2. Attach the top hinges (F) to the lid (B) using two sets of M5 x 12 mm small screws (BB), 6 mm heat resistant washers (II), 5 mm washer (GG), 5 mm lock washers (JJ) and M5 wing nuts (EE).

Hardware Used

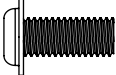
BB	M5 x 12 mm Small Screw		x 2
EE	M5 Wing Nut		x 2
GG	5 mm Washer		x 2
II	6 mm Heat Resistant Washer		x 2
JJ	5 mm Lock Washer		x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

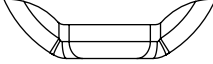
3. Attach the bottom hinges (G) to the bottom bowl (K) using four sets of M5 x 12 mm small screws (BB), 6 mm heat resistant washers (II), 5 mm washer (GG), 5 mm lock washers (JJ) and M5 wing nuts (EE).

Hardware Used

BB	M5 x 12 mm Small Screw		x 4
EE	M5 Wing Nut		x 4
GG	5 mm Washer		x 4
II	6 mm Heat Resistant Washer		x 4
JJ	5 mm Lock Washer		x 4

4. Attach the lock (T) to the bottom bowl (K) using two M4 x 10 mm small screws (AA) and two M4 wing nuts (DD).

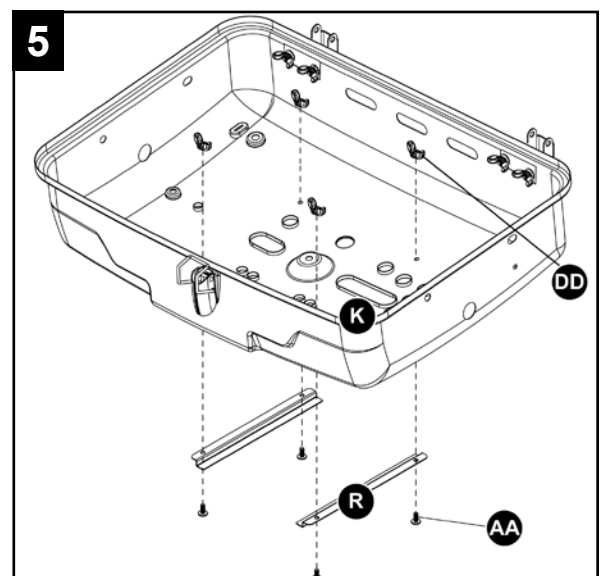
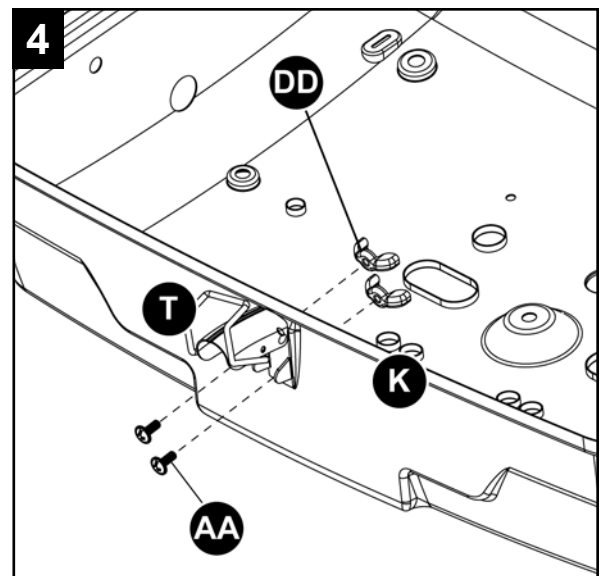
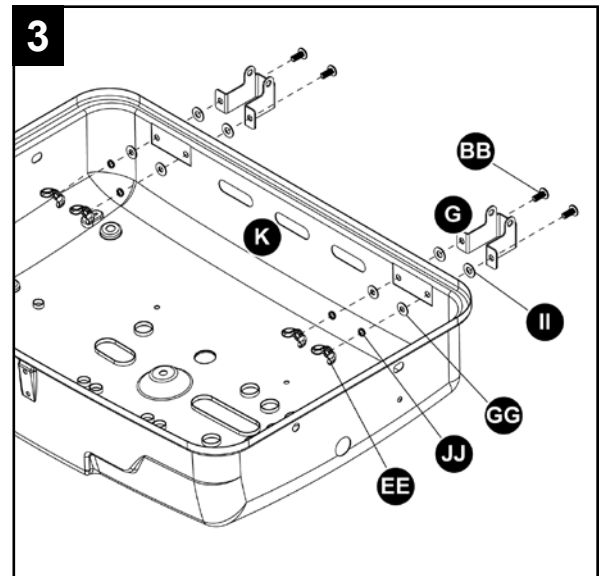
Hardware Used

AA	M4 x 10 mm Screw		x 2
DD	M4 Wing Nut		x 2

5. Attach the grease tray supports (R) to the bottom bowl (K) using two sets of two M4 x 10 mm small screws (AA) and two M4 wing nuts (DD).

Hardware Used

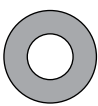
AA	M4 x 10 mm Screw		x 4
DD	M4 Wing Nut		x 4

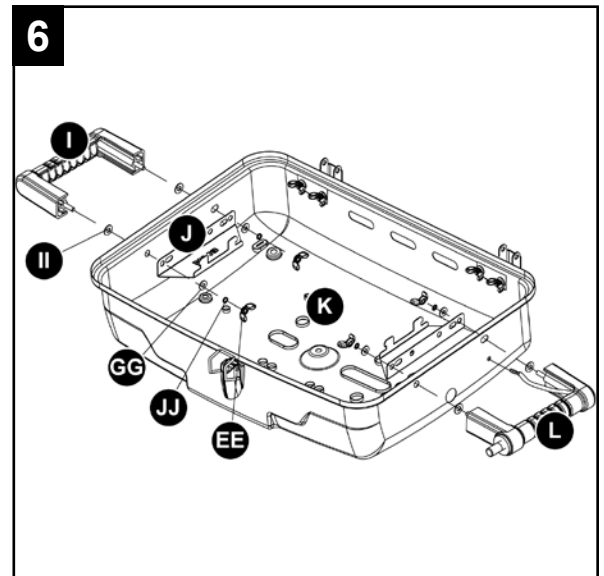


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

6. Attach the left side handle (I), right side handle (L) and heat plate supports (J) to the bottom bowl (K) using two sets of two 6 mm heat resistant washers (II), two 5 mm washers (GG), two 5 mm lock washers (JJ) and two M5 wing nuts (EE).

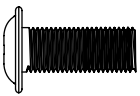
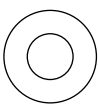
Hardware Used

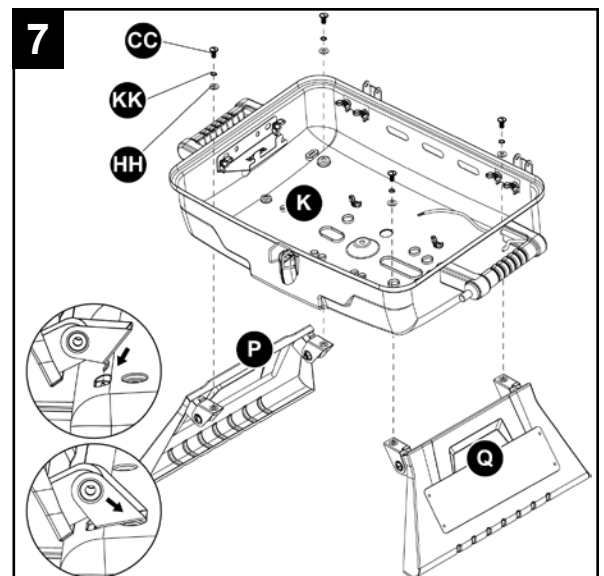
EE	M5 Wing Nut		x 4
GG	5 mm Washer		x 4
II	6 mm Heat Resistant Washer		x 4
JJ	5 mm Lock Washer		x 4



7. Attach left leg (P) and right leg (Q) to the bottom bowl (K) using four sets of M6 x 15 mm large screws (CC), 6 mm washers (HH) and 6 mm lock washers (KK).

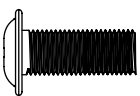
Hardware Used

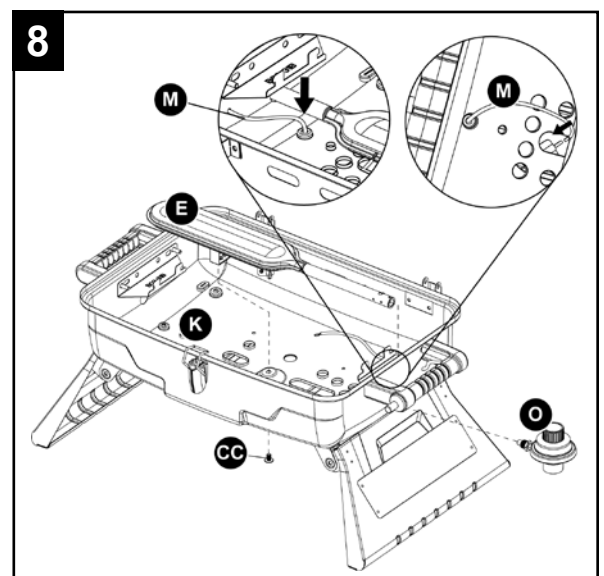
CC	M6 x 15 mm Large Screw		x 4
HH	6 mm Washer		x 4
KK	6 mm Heat Resistant Washer		x 4



8. Attach the burner (E) to the bottom bowl (K) using M6 x 15 mm large screw (CC).
Attach igniter wire (M) to burner (E).
Attach regulator/control knob (O) to burner (E).

Hardware Used

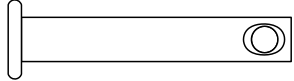
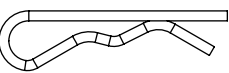
CC	M6 x 15 mm Large Screw		x 1
-----------	------------------------	---	-----

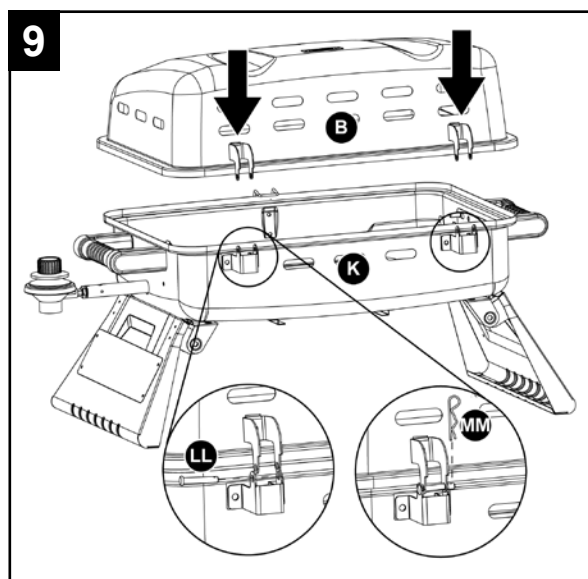


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

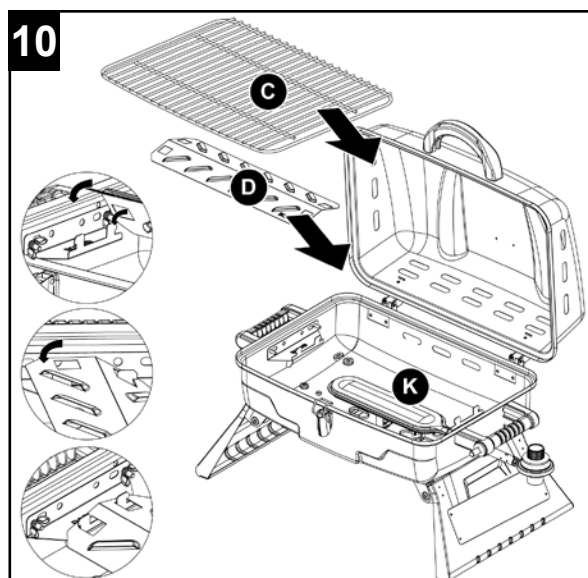
9. Attach the lid (B) to the bottom bowl (K) using two 5 x 32 mm pins (LL) and two 1.4 x 30 mm cotter pins (MM).

Hardware Used

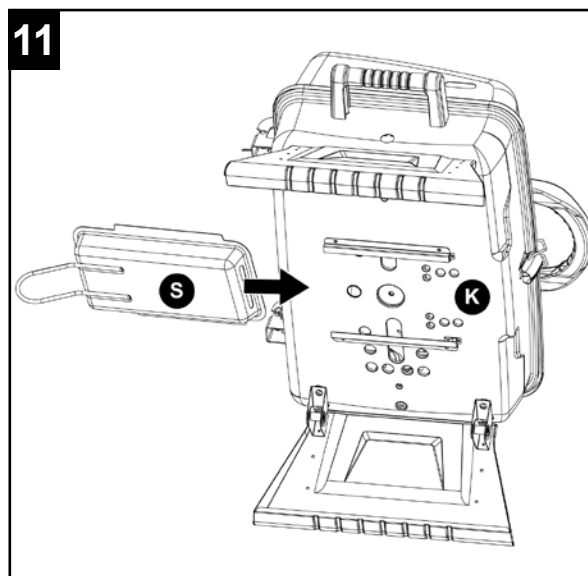
LL	5 x 32 mm Pin		x 2
MM	1.4 x 30 mm Cotter Pin		x 2



10. Insert the heat plate (D) and then the cooking grid (C) into the bottom bowl (K).



11. Slide the grease tray (S) into the bottom bowl (K).



OPERATING INSTRUCTIONS

To lock the grill:

Close the lid. Slide the lock forward until the sides of the lock cover the lid and bottom bowl. See Fig. 1a.

To unlock the grill:

Slide the lock backwards until the lock stops or both sides of the lock are free from the lid and bottom bowl. See Fig. 1b.

Fig. 1a

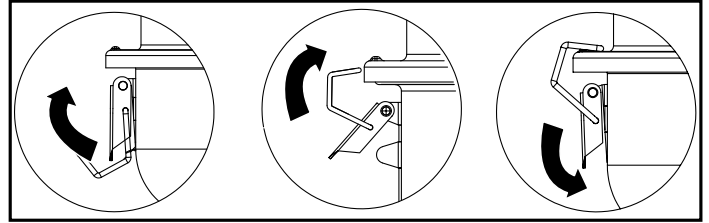
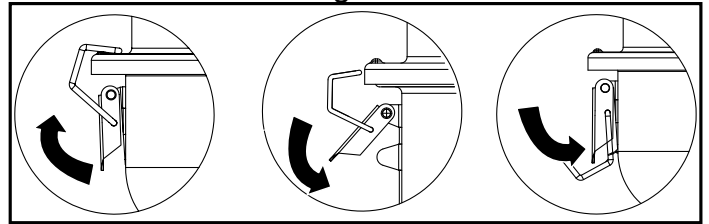


Fig. 1b



To fold the legs for storage or transport:



CAUTION:

- All transporting and storage should be done when grill is cool and with the fuel supply removed.
- Always lock grill before folding legs and transporting.

Fig. 2a

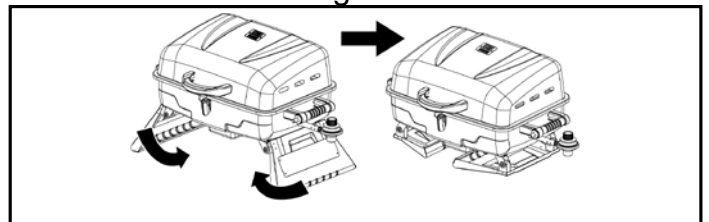
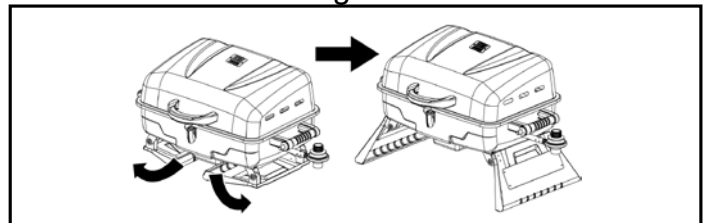


Fig. 2b

Pull legs to the center of the grill until they lock into place. See Fig. 2a.

To unfold the legs for grilling:

Pull legs to the outside of the grill until they lock into place. See Fig. 2b.



OPERATING INSTRUCTIONS

This grill is designed to operate with a one pound 7.75 in. or 10.6 in. high disposable / 16.4 oz. or 14.1 oz. propane gas tank (DOT 39 Cylinder) (Figure 1)

DO NOT ATTEMPT TO REFILL ANY ONE POUND (16.4 oz. or 14.1 oz.) PROPANE GAS TANKS!

Connect LP Gas Tank

Only cylinders marked “propane” may be used.

Note: Some 1 lb. cylinders may form frost when near empty.

1. Make sure the regulator/control knob is in the “OFF 

Disconnect LP Gas Tank

1. Turn the regulator/control knob to the “OFF 

Checking for Leaks

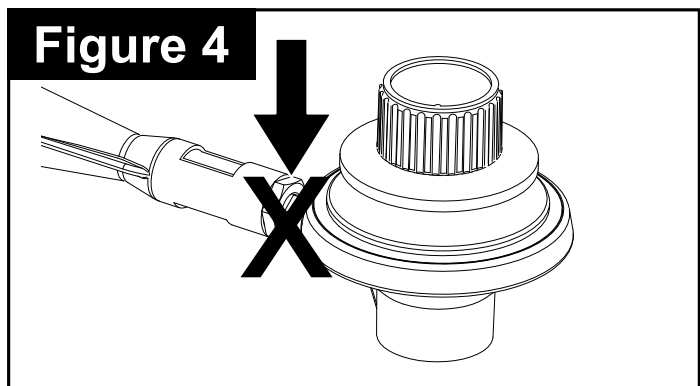
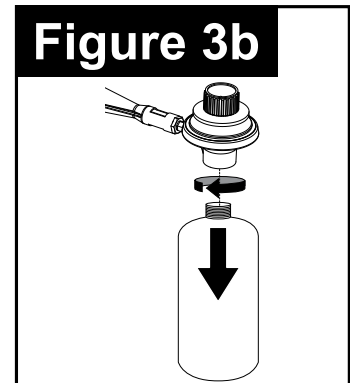
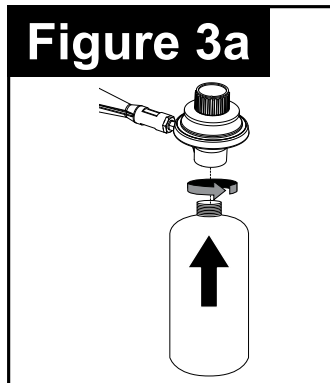
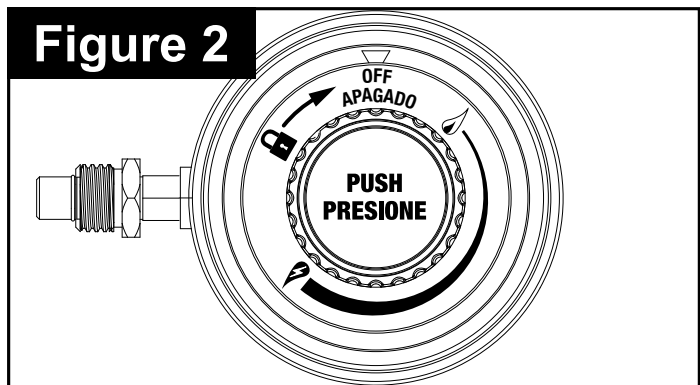
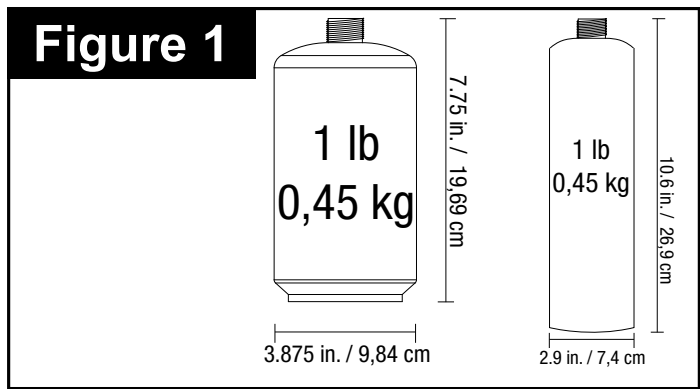
Burner Connections

1. Make sure the regulator/control knob is securely fastened to the burner.
Note: The brass nut should be 1/4 to 1/2 turn past tight. The regulator will rotate 360° even when the brass nut is tightened.
If your unit was assembled for you, visually check the connection between the burner and regulator/control knob (Figure 4).

WARNING:

- Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.

2. If the burner and regulator/control knob do not fit properly or if you have any questions please contact 1-800-963-0211 for assistance.



OPERATING INSTRUCTIONS

Tank/Gas Line Connection

1. Make 2 – 3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure regulator/control knob is in the “OFF  ” position (Figure 2).
3. Spoon several drops of solution, or use squirt bottle, at all “X” locations (Figure 5).
 - a. If any bubbles appear, remove the LP gas tank and reconnect, making sure the connection is secure.
 - b. If you continue to see bubbles after several attempts, remove the LP gas tank per “Disconnect LP Gas Tank” instructions and contact 1-800-963-0211 for assistance.
 - c. If no bubbles appear after one minute, wipe away solution and proceed.

Figure 5

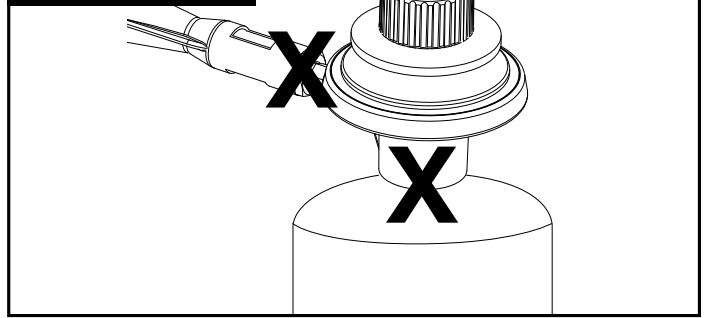


Figure 6

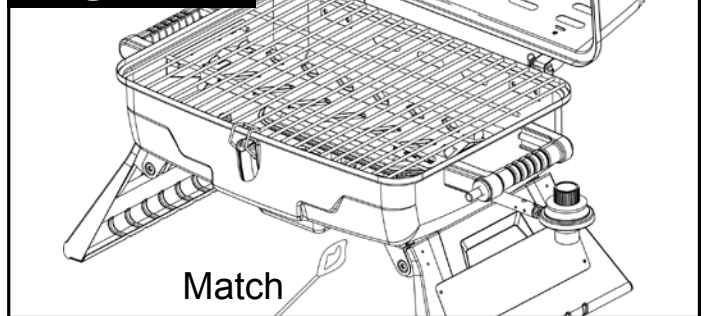
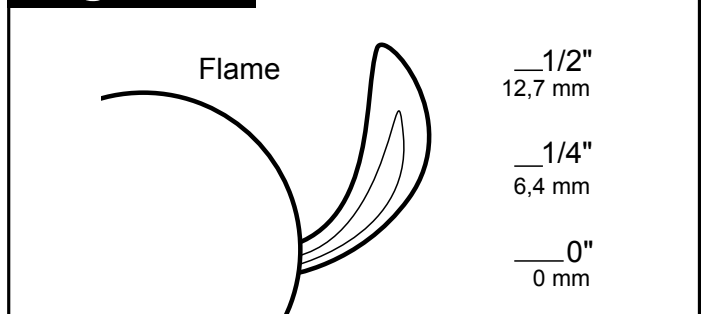


Figure 7



First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on  (HIGH) with the lid closed. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odors.

Lighting Instructions



CAUTION:

- Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
- Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion.

Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.

1. Open lid during lighting.
2. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice.
3. Connect LP gas tank per “Connect LP Gas Tank” instructions.
4. The regulator/control knob must be in the “OFF  ” position (Figure 2).
5. Turn the control knob to  (HIGH).
6. Press the Igniter button repeatedly (3 to 4 times) to light burner.

OPERATING INSTRUCTIONS

7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn regulator/control knob to “OFF 🔒” position, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match to light burner manually. Access the burner through the hole in bottom bowl as indicated (Figure 6).
9. Turn the regulator/control knob to 🔥 (LOW) and position the lit match near side of the burner.
10. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 7).



CAUTION:

- If burner flame goes out during operation, immediately turn the regulator/control knob “OFF 🔒” and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

Turning Off

1. Turn regulator/control knob to the “OFF 🔒” position (Figure 2).
2. Disconnect LP gas tank per “Disconnect LP Gas Tank” instructions and properly store tank.

Cooking



CAUTION:

- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on 🔥 (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.
1. Open lid and ignite burner per “Lighting Instructions”.
 2. Close lid and preheat grill on 🔥 (HIGH).
 3. Adjust regulator/control knob to desired temperature.
 4. While wearing protective gloves lift lid by handle(s) and use long handled tongs to place food onto cooking grids above the lit burners.
 5. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
 6. Turn grill “OFF” by turning regulator/control knob to the “OFF 🔒” position. Remove LP gas tank, per “Disconnect LP Gas Tank” instructions, and properly store tank.

Controlling Flare-ups



WARNING:

- When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.



CAUTION:

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible.
 - If a grease fire develops, turn regulator/control knob “OFF 🔒.” Do not use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
 - Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on 🔥 (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Flare-ups are a part of cooking meats on a grill, and adds to the unique flavor of grilling. Excessive flare-ups can overcook your food and cause a dangerous situation for you and your grill.
- Important: Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill.
- If excessive flare-ups occur, DO NOT pour water onto the flames.
- If a grease fire occurs, close the turn AND lid the regulator/control knob to “OFF ,” until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. Use the upper cooking grid (warming rack) for keeping cooked food warm, toasting breads or cooking delicate foods in aluminum foil pouches.
2. To keep food from sticking to the grids, spray or coat with cooking oil before lighting.
3. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
4. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).



WARNING:

- Never cover entire cooking area with aluminum foil.
5. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
 6. When direct cooking, adjust your burners to different levels so foods can be prepared to different internal temperatures in the same time frame.
 7. When indirect cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan over the un-lit burners.
 8. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicier meats. Before starting grill remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on heat plates. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Replace cooking grids and position food over the loaded pan.
 9. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
 10. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
 11. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
 12. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that properly fits your grill.
 13. Watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips.

CARE AND MAINTENANCE



CAUTION:

- All cleaning and maintenance should be done when grill is completely cool and with the LP gas tank disconnected.
- DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Notices

1. Abrasive cleaners will damage this product.
2. Never use oven cleaner to clean any part of grill.

Cleaning Surfaces

1. Turn regulator/control knob to “OFF ” and remove LP gas tank, per “Disconnect LP Gas Tank” instructions. Wait for grill to fully cool (about 45 min.).
2. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
3. For stubborn surfaces, use a citrus-based degreaser and a nylon scrubbing brush.
4. Rinse clean with water.

Cleaning Burner

1. Turn regulator/control knob to “OFF ” and remove LP gas tank, per “Disconnect LP Gas Tank” instructions. Wait for grill to fully cool (about 45 min.).
2. Remove regulator/control knob and wind guard.
3. Remove cooking grid and heat plate.
4. Disconnect wire from igniter, if applicable.
5. Remove burner.
6. Remove all food residue and dirt on burner surface.
7. Clean inlet of burner with small bottle brush or compressed air.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner from manufacturer.
10. Reinstall burner. Reconnect igniter (if applicable), wind guard and regulator/control knob.
11. Replace heat plate and cooking grid.
12. Connect the LP gas tank per “Connect LP Gas Tank” instructions.
13. Perform leak test.

Before Storing

1. Turn regulator/control knob to “OFF ” and remove LP gas tank, per “Disconnect LP Gas Tank” instructions.
2. Clean all surfaces.
3. Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
4. If storing the grill indoors, disconnect the LP gas tank, see “Disconnect LP Gas Tank” instructions, and leave the LP gas tank OUTDOORS.
5. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.
6. If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor (if included)	1. LP gas tank is low or empty 2. LP gas leak 3. Wires or electrode covered with cooking residue 4. Electrode and burners are wet 5. Electrode cracked or broken - sparks at crack 6. Wire loose or disconnected 7. Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode 8. Bad ignitor	1. Replace LP gas tank 2. Follow "Checking for Leaks" instructions in the owner's manual 3. Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol 4. Wipe dry with cloth 5. Replace electrode, please call our Customer Care at 1-800-963-0211 6. Reconnect wire or replace electrode/wire assembly, please call our Customer Care at 1-800-963-0211 7. Replace ignitor wire/electrode assembly, please call our Customer Care at 1-800-963-0211 8. Replace ignitor, please call our Customer Care at 1-800-963-0211
Burner will not light with match	1. No gas flow 2. LP gas tank is low or empty 3. LP gas leak 4. Coupling nut and regulator not fully connected 5. Obstruction of gas flow 6. Spider webs or insect nest in venturi 7. Burner ports clogged or blocked	1. Check if LP gas tank is empty A. If empty, replace B. If LP gas tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" 2. Replace LP gas tank 3. Follow "Checking for Leaks" instructions in the owner's manual 4. Turning the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only-do not use tools 5. Clear burner tubes 6. Clean venturi and burner tube 7. Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	1. Out of gas 2. Excess flow valve tripped; safety device may have been activated	1. Replace LP gas tank 2. Turn regulator/control knob to "OFF 🔒" 3. Wait 30 seconds and light grill per "Lighting Instructions" in the owner's manual 4. If flames are still too low, reset the excessive flow safety device: a. Turn regulator/control knob "OFF 🔒" b. Remove LP gas tank c. Wait 1 minute d. Attach LP gas tank e. Perform a leak check per "Checking for Leaks" instructions in the owner's manual f. Light grill per "Lighting Instructions" instructions in the owner's manual

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner	1. Burner ports are clogged or blocked	1. Clean burner ports
Flame is yellow or orange	1. New burner may have residual manufacturing oils 2. Spider webs or insect nest in venturi 3. Food residue, grease, etc. 4. Poor alignment of valve to burner venturi	1. Burn grill for 15 minutes on 🔥 (HIGH) with the lid closed 2. Clean ventur 3. Clean burner 4. Ensure burner venturi is properly engaged with valve
Flame blow out	1. High or gusting winds 2. Low on LP gas 3. Excess flow valve tripped; safety device may have been activated	1. Do not use grill in high winds 2. Replace LP gas tank 3. Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"
Flare-up	1. Grease buildup 2. Excess fat in meat 3. Excessive cooking temperature	1. Remove and clean all grill parts per "Cleaning and Care" instructions in the owner's manual 2. Trim fat from meat before grilling 3. Adjust (lower) cooking temperature
Persistent grease fire	1. Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knob to "OFF 🔒". 2. Leave lid in closed position and let fire burn out 3. After grill cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" instructions in the owner's manual
Flashback (fire in burner tube(s))	1. Burner and/or burner tubes are blocked	1. Clean burner and/or burner tube
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	1. The lid is stainless steel, not painted 2. The lid is coated/painted	1. Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off, clean thoroughly per "Cleaning and Care" instructions in the owner's manual 2. This can be from baked on grease buildup, that has turned into carbon and is flaking off. 3. Clean thoroughly, per "Cleaning and Care" instructions in the owner's manual. 4. After cleaning, if you can see steel, please call out Customer Care at 1-800-963-0211

LIMITED WARRANTY

The Manufacturer warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. The Manufacturer may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which The Manufacturer shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact The Manufacturer's Customer Service Department using the contact information listed below. If The Manufacturer confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if The Manufacturer approves the claim, The Manufacturer will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. The Manufacturer will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. The Manufacturer disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. THE MANUFACTURER ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE MANUFACTURER SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. The Manufacturer further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

The Manufacturer does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on The Manufacturer.

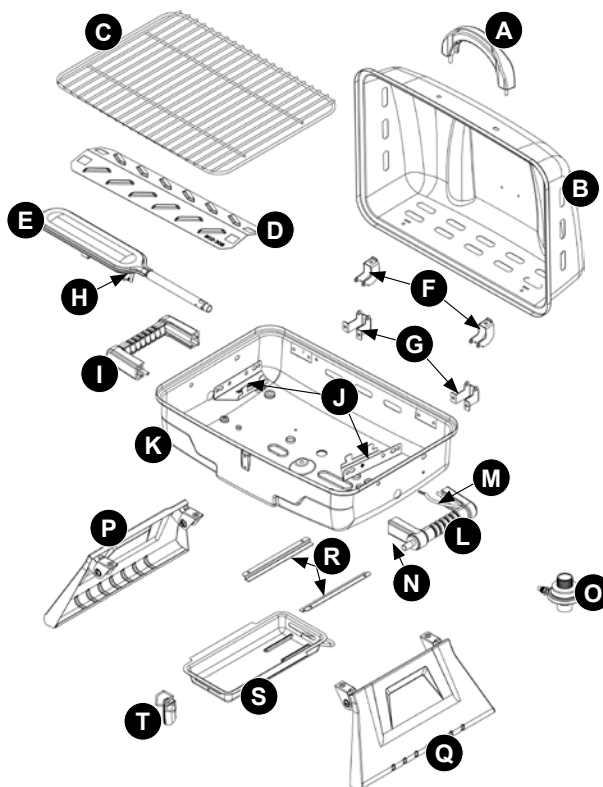
For warranty service call, 1-800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Friday.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Friday.

PART	DESCRIPTION	Part #
A	Lid Handle	55-10-356
B	Lid	55-23-600
C	Cooking Grid	55-23-601
D	Heat Plate	55-09-234
E	Burner	55-23-602
F	Top Hinge	55-13-305
G	Bottom Hinge	55-15-304
H	Electrode*	55-11-907
I	Left Side Handle	55-10-359
J	Heat Plate Support	55-09-235
K	Bottom Bowl	55-23-603
L	Right Side Handle	55-23-604
M	Igniter Wire*	55-23-605
N	Igniter*	55-23-610
O	Regulator/Control Knob	55-11-211
P	Left Leg	55-23-606
Q	Right Leg	55-23-607
R	Grease Tray Support	55-15-298
S	Grease Tray	55-15-230
T	Lock	55-15-316

* Pre-assembled



Printed in China

Master Forge and M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.

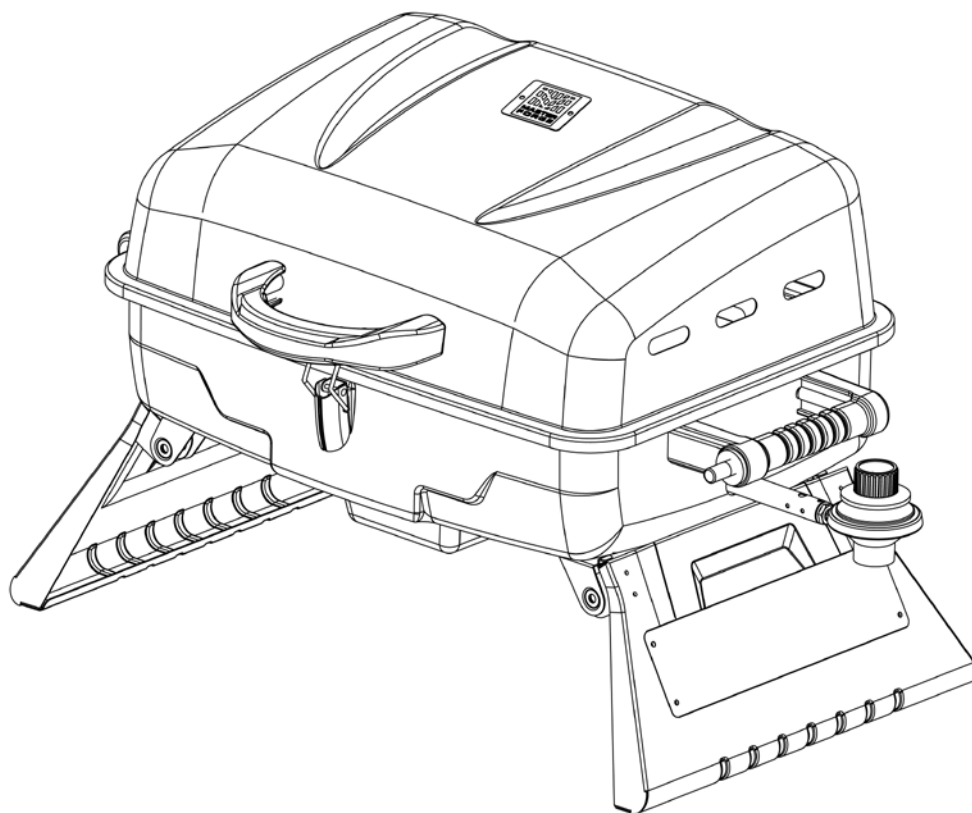


Article #0416523

BARBECUE PORTABLE AU GAZ

Modèle #GBT13039L

Master Forge et le motif M Design® sont des marques de commerce déposées de LF, LLC. Tous droits réservés.



Conservez ces instructions pour les consulter ultérieurement. Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, remettez-lui ce guide pour qu'elle puisse le consulter ultérieurement.



L'utilisation et l'installation de cet appareil doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivre le *Code national du gaz combustible*, la *norme ANSI Z223.1/NFPA 54*, le *Code d'installation du gaz naturel et du propane*, *CSA B149.1*, ou le *Code de stockage et de manipulation du propane*, *B149.2.*, ou la *norme pour véhicules récréatifs ANSI A 119.2/NFPA 1192*, la *réglementation CSA Z240 pour séries VR*, et le *Code sur les véhicules récréatifs selon le cas*.

JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI

Numéro de série _____ Date d'achat _____



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h - 20 h (HNE), du lundi au vendredi.



TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	27
Contenu de l'emballage	28
Quincaillerie incluse	29
Préparation	29
Instructions pour l'assemblage	30
Mode d'emploi	34
Brancher la bouteille de propane	35
Débrancher la bouteille de propane	35
Première utilisation	36
Rechercher une fuite potentielle	36
Allumage	37
Cuisson	38
Contrôle des flambées	38
Conseils	39
Entretien	40
Guide de dépannage	42
Garantie	45
Liste des pièces de rechange	46



AVERTISSEMENT

Pour usage à l'extérieur seulement (hors de tout espace clos)



AVERTISSEMENT

1. Toute installation défectueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entraîner des blessures ou des dégâts matériels.
2. Lire complètement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à la maintenance de l'appareil ou à son entretien.
3. Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
4. Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.
5. Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
6. Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
7. Conserver cette notice pour consultation ultérieure.



DANGER

S'il y a une odeur de gaz:

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.



DANGER

Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance.



AVERTISSEMENT

- 1. Ne pas utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides présentant des vapeurs inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. Ne pas entreposer une bouteille de propane de rechange dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité de ce manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions, veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h - 20 h (HNE), du lundi au vendredi.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE

- Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
- Ce barbecue n'est pas sensé être utilisé pour se chauffer et ne devrait jamais être utilisé en tant que chauffage d'appoint. Des émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
- Ce barbecue N'est PAS destiné à un usage commercial.
- Il ne s'agit en aucun cas d'un barbecue de table. Par conséquent, ne jamais placer ce barbecue sur une table quelconque.
- Ce barbecue est homologué afin de pouvoir être utilisé en toute sécurité uniquement aux États-Unis et au Canada. Ne pas modifier le barbecue en vue de l'utiliser autre part. Toute modification présentera un danger pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
- NE PAS utiliser ou allumer cet appareil à moins de dix (10) pieds (3,05 m) de tout mur, construction ou immeuble.
- Avis aux personnes habitant en appartement : Vérifier auprès de la gérance pour connaître les conditions requises, la réglementation et le code de prévention des incendies de votre complexe d'habitations. Si permis, utiliser le barbecue en le posant au sol et en laissant une distance de sécurité de dix (10) pieds (3,05 m) entre le barbecue et toute structure. Ne pas utiliser sur ou sous un balcon.
- Ce barbecue doit être utilisé uniquement avec du propane liquide (GPL). Toute utilisation de gaz naturel avec ce barbecue au propane ou tentative de conversion au gaz naturel de ce barbecue est dangereuse et rendra la garantie nulle et non avenue.
- Caractéristiques du propane (GPL) :
 - Le propane est un gaz inflammable et dangereux si ce dernier n'est pas manipulé correctement. Il est indispensable de connaître les dangers encourus avant d'utiliser tout appareil fonctionnant au propane.
 - Le propane est un gaz inflammable qui risque d'exploser sous pression. Il est plus lourd que l'air, se dépose et demeure au sol.
 - Le propane à l'état naturel est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant ayant l'odeur de choux avariés a été ajouté.
 - Tout contact du propane avec la peau risque d'entraîner des brûlures.
- Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées avec ce barbecue.
- La bouteille de propane doit être fabriquée, marquée et mise en service conformément à la *Réglementation sur*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié établie par le Ministère des transports des États-Unis (DOT) ou répondre à la Norme nationale canadienne CAN/CSA-B339 sur les bouteilles, sphères et tubes destinés au transport des marchandises dangereuses et la commission.

- La bouteille de propane doit être placée afin de faciliter l'expulsion des vapeurs de gaz.
 - Toute bouteille bosselée ou présentant des traces de rouille risque d'être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de bouteilles de propane avant d'être utilisée.
 - Ne pas laisser tomber la bouteille ni la manipuler brusquement ou brutalement.
 - Les bouteilles de propane doivent être stockées à l'extérieur, hors de portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou dans tout autre lieu fermé. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être entreposées dans un endroit où la température risque de dépasser 51,67°C (125°F)!
 - Ne pas introduire d'outil ni de corps étranger dans la sortie du robinet de la bouteille de gaz ni dans la soupape de sécurité. Vous risquez d'endommager la soupape et de provoquer une fuite. Toute fuite de propane risque de provoquer une explosion ou un incendie et d'entraîner des blessures graves voire la mort.
 - Ne pas bloquer ni boucher les trous sur les côtés, à l'arrière et au fond du barbecue.
 - Ne jamais essayer de raccorder ce barbecue au circuit de propane d'une tente-caravane, d'une autocaravane ou de votre maison.
 - Ne jamais entreposer une bouteille de propane de rechange sous le barbecue ou à moins de 7,62 m (25 pieds) du barbecue.
 - La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser cet appareil en toute sécurité.
 - La présence d'odeurs fortes ou le fait qu'un utilisateur ait un rhume ou une sinusite risque de nuire à la détection du propane. Faire preuve de précaution et de bon sens pour détecter une fuite.
 - Ne jamais utiliser de charbon de bois, de liquide allume-barbecue, de pierres de lave, d'essence, de kerosene ou d'alcool avec ce barbecue.
 - Votre barbecue a été vérifié en usine afin de s'assurer que les raccords ne présentent aucune fuite. Vérifier à nouveau tous les raccords en suivant les instructions de fonctionnement de ce manuel car il est possible qu'ils se soient desserrés lors du transport.
 - Vérifier que l'appareil ne présente aucune fuite même si ce dernier a été assemblé pour vous par quelqu'un d'autre.
 - Ne pas utiliser le barbecue en cas de fuite de gaz. Toute fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion.
 - Il est obligatoire de suivre toutes les procédures de détection de fuite avant d'utiliser cet appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie et d'explosion lorsque l'on recherche une fuite :
- Vérifier que le circuit ne présente pas de fuite en effectuant un essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue à chaque fois que la bouteille de gaz est branchée pour utilisation.
 - Ne pas utiliser ni laisser de sources d'ignition à proximité du barbecue lorsque l'on recherche une fuite. Il est interdit de fumer.
 - Effectuer le test d'étanchéité en plein air, dans un emplacement bien aéré.
 - Ne pas utiliser d'allumettes, de briquets ou de flamme nue lorsqu'on recherche une fuite.
 - Ne pas utiliser le barbecue avant d'avoir réparé toutes les fuites.
- S'il s'avère impossible d'arrêter une fuite, débrancher la bouteille de propane. Contacter notre service à la clientèle au 1-800-963-0211, un réparateur d'appareils à gaz ou votre fournisseur de

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

bouteilles de propane.

- Ne pas utiliser le barbecue en présence de vapeurs et d'émanations explosives. Veiller à ce que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
- S'assurer que toute matière combustible se trouve toujours à une distance de sécurité minimum de 91,4 cm (36 po.) cm sur les côtés et derrière le barbecue. NE PAS utiliser ce barbecue sous un toit ou une structure quelconque suspendue, en saillie ou en surplomb au-dessus du barbecue.
- Il est primordial que le compartiment de la commande du barbecue, les brûleurs et les orifices permettant la circulation de l'air demeurent propres. Vérifier le barbecue avant chaque utilisation.
- Ne pas utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit **COMPLÈTEMENT** assemblé et que les pièces ne soient toutes fixées et serrées.
- Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.
- Utiliser uniquement le régulateur fourni. Tout régulateur de rechange doit être celui spécifié par le fabricant.
- Utiliser uniquement des pièces autorisées de l'usine Blue Rhino Global Sourcing, Inc. L'emploi de toute pièce non autorisée peut être dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
- Ne pas tenter de réparer ou de modifier le tuyau et le régulateur si l'utilisateur pense avoir « découvert » un dysfonctionnement. Toute modification entraînera l'annulation de la garantie et présentera un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utiliser uniquement des pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant.
- Ne pas utiliser cet appareil avant de lire le chapitre « Mode d'emploi » de ce manuel.
- Ne pas toucher les pièces métalliques du barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi (attendre environ 45 minutes) afin de ne pas se brûler à moins de porter des vêtements de protection (gants, maniques, mitaines de barbecue, etc.).
- Ne pas installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.
- Ne pas utiliser le barbecue dans le coffre d'un véhicule, à bord d'une voiture familiale, d'une camionnette, d'une mini-fourgonnette, d'un véhicule utilitaire sport (VUS) ou d'un véhicule récréatif (VR).
- Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse, ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.
- Placer les tuyaux de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.
- Ne pas utiliser le barbecue par grand vent.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue pour l'allumer.
- Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance. Faire en sorte que les enfants et les animaux domestiques et de compagnie se trouvent toujours loin du barbecue.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le brûleur réglé sur « HIGH » (élevé). Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.
- Ne pas placer de récipient vide sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
- Faire preuve de précautions au moment de placer quelque chose sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
- Ne pas essayer de déplacer le barbecue quand il est allumé. Laisser le barbecue refroidir (environ 45 minutes) avant de le déplacer ou de le remiser.

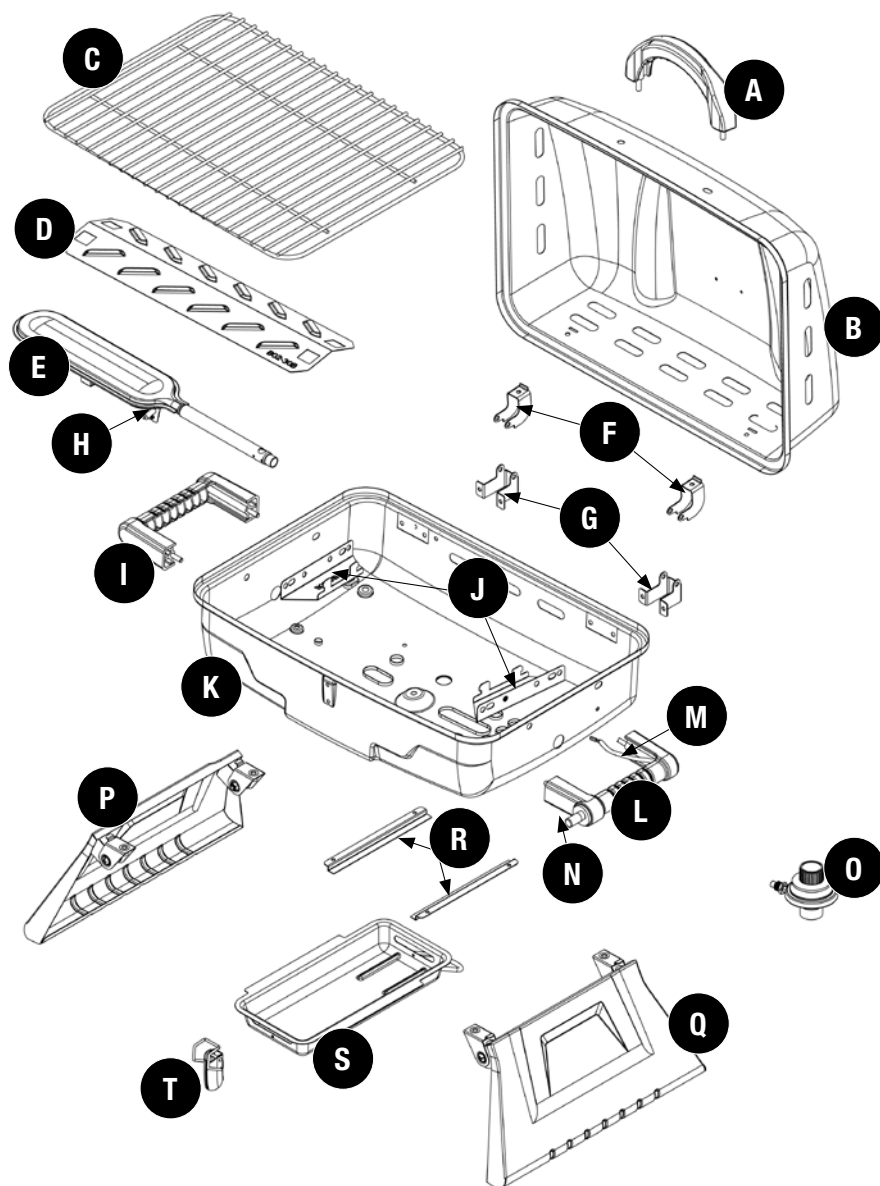
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Le remisage du barbecue à l'intérieur est autorisé seulement si la bouteille a été débranchée et retirée de l'appareil et correctement entreposée à l'extérieur.
- Veiller à toujours ouvrir le couvercle du barbecue lentement et avec précaution en portant un gant de protection ou une manique car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur risquent de gravement vous brûler.
- Ne pas tenter de débrancher le régulateur de gaz de la bouteille ou de débrancher une pièce quelconque de l'alimentation du gaz lorsque le barbecue est allumé.
- Débrancher la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Placer toujours le barbecue sur une surface plane, dure et non combustible.
- Il est déconseillé de le placer sur de l'asphalte ou du bitume.
- Ne pas utiliser cet appareil directement sur une terrasse en bois.
- Veiller à ce que les câbles et cordons électriques demeurent toujours loin du barbecue lorsqu'il est chaud.
- Ne pas utiliser le barbecue pour se chauffer ou pour cuisiner à l'intérieur. Des vapeurs et émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
- Après une période de remisage ou si le barbecue n'a pas été utilisé pour une certaine période, s'assurer qu'il n'y a pas de fuite et que les brûleurs ne sont pas bouchés.
- Le fait de ne pas maintenir le couvercle ouvert lors de l'allumage des brûleurs du barbecue ou de ne pas attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe au cas où le barbecue ne s'allume pas, risque de provoquer une flambée soudaine explosive.
- Ne jamais utiliser le barbecue sans avoir installé auparavant le diffuseur de chaleur.
- Veiller à toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que la nourriture est cuite à une température adéquate.
- Porter des gants de protection pour assembler cet article.
- Ne pas forcer les pièces les unes dans les autres afin d'éviter toute blessure et éviter d'endommager cet article.
- Ne jamais recouvrir la totalité de l'espace de cuisson avec du papier d'aluminium.
- Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non-respect de ces consignes risque de provoquer des dégâts matériels ou d'entraîner des blessures graves voire la mort.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

- Les sous-produits de combustion créés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices.
- Se laver les mains après avoir manipulé ce produit.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

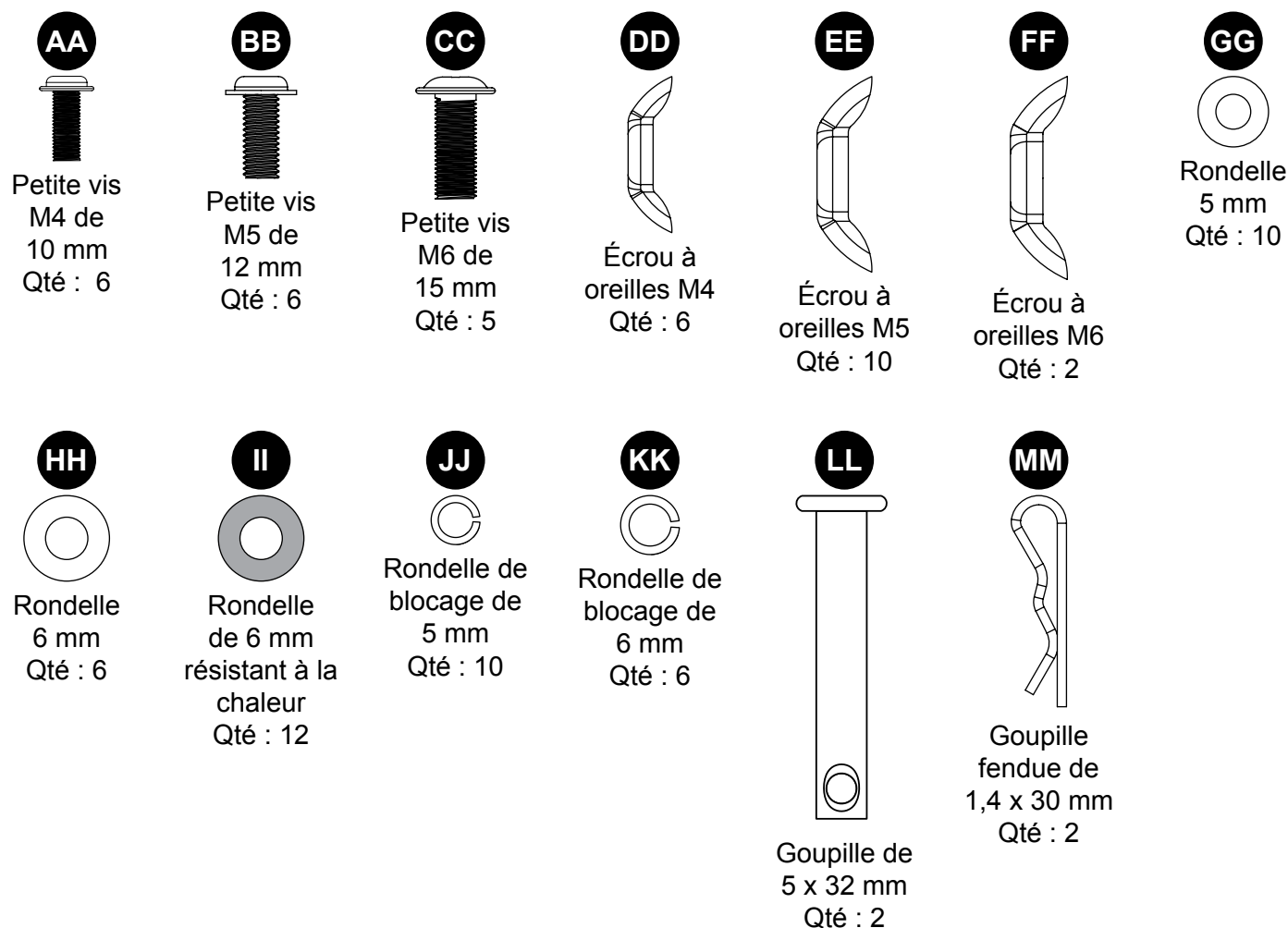


Pièce	Description	Quantité
A	Poignée du couvercle	1
B	Couvercle	1
C	Grille de cuisson	1
D	Plaque chauffante	1
E	Brûleur	1
F	Charnière supérieure	2
G	Charnière inférieure	2
H	Electrode*	1
I	Poignée latérale gauche	1
J	Support de plaque chauffante	2
K	Cuve inférieure	1

Pièce	Description	Quantité
L	Poignée latérale droite	1
M	Câble de l'allumeur*	1
N	Allumeur*	1
O	Régulateur/bouton de commande	1
P	Patte gauche	1
Q	Patte droite	1
R	Support du plateau à graisse	2
S	Plateau à graisse	1
T	Verrou	1

* Préassemblé

QUINCAILLERIE INCLUSE (grandeur réelle)



PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces dans l'emballage avec la liste et le tableau ci-dessus. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler le produit. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

Pour un assemblage facile :

- Afin d'éviter de perdre les petites pièces, assemblez votre produit sur une surface dure et plane dépourvue de fente ou d'ouverture.
- Dégagez une surface assez grande pour étaler toutes les pièces et les éléments de quincaillerie.
- S'il y a lieu, serrez d'abord tous les éléments de quincaillerie à la main. Une fois cette étape effectuée, repassez sur chacun pour finir de serrer toute la quincaillerie.
- Effectuez toutes les étapes dans le bon ordre afin d'assembler correctement votre produit.

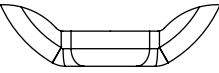
Temps d'assemblage approximatif : 30 minutes

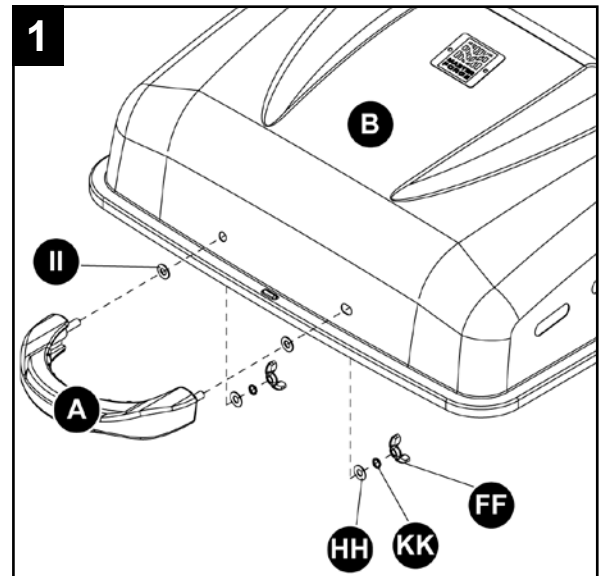
Outils nécessaires pour l'assemblage (non inclus) : tournevis à pointe cruciforme n° 2

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. Fixez la poignée (A) au couvercle (B) à l'aide de deux rondelles de 6 mm résistant à la chaleur (II), de rondelles 6 mm (HH), de rondelles de blocage de 6 mm (KK) et écrou à oreilles M6 (FF).

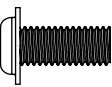
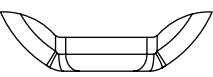
Quincaillerie utilisée

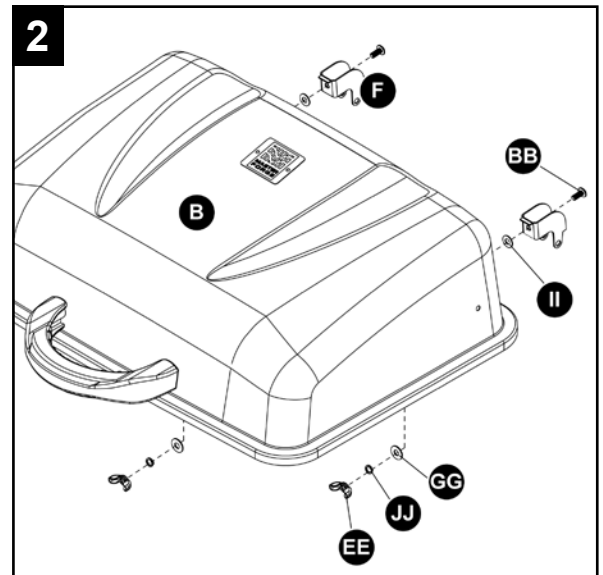
FF	Écrou à oreilles M6		x 2
HH	Rondelle 6 mm		x 2
II	Rondelle de 6 mm résistant à la chaleur		x 2
KK	Rondelle de blocage de 6 mm		x 2



2. Fixez les charnières supérieures (F) au couvercle (B) à l'aide de deux ensembles de petite vis M5 de 12 mm (BB), de rondelle de 6 mm résistant à la chaleur (II), de rondelles 5 mm (GG), de rondelle de blocage de 5 mm (JJ) et d'écrous à oreilles M5 (EE).

Quincaillerie utilisée

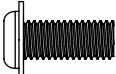
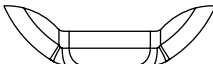
BB	Petite vis M5 de 12 mm		x 2
EE	Écrou à oreilles M5		x 2
GG	Rondelle 5 mm		x 2
II	Rondelle de 6 mm résistant à la chaleur		x 2
JJ	Rondelle de blocage de 5 mm		x 2

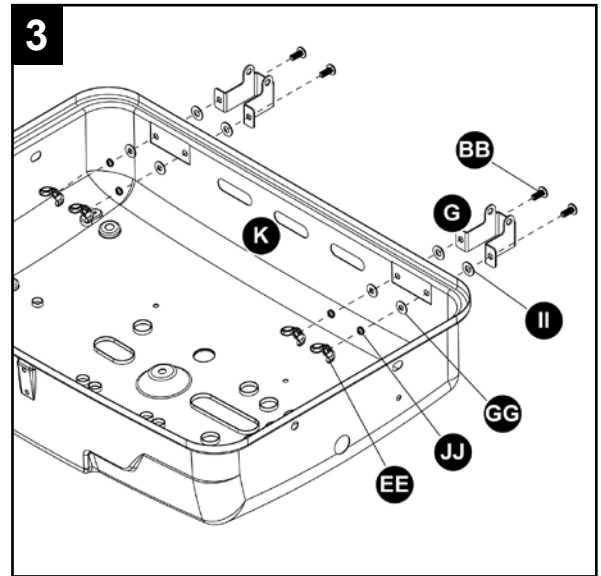


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

3. Fixez les charnières inférieures (G) au la cuve inférieure (K) à l'aide de quatre ensembles de petite vis M5 de 12 mm (BB), de rondelles de 6 mm résistant à la chaleur (II), de rondelles 5 mm (GG), de rondelles de blocage de 5 mm (JJ) et d'écrous à oreilles M5 (EE).

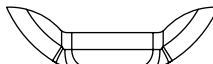
Quincaillerie utilisée

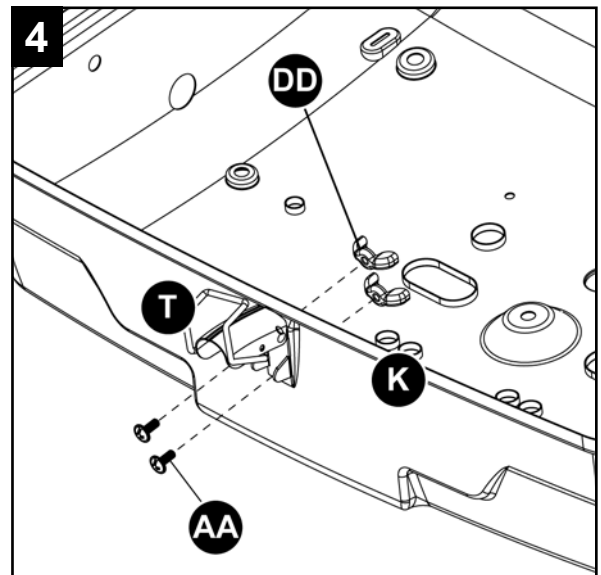
BB	Petite vis M5 de 12 mm		x 4
EE	Écrou à oreilles M5		x 4
GG	Rondelle 5 mm		x 4
II	Rondelle de 6 mm résistant à la chaleur		x 4
JJ	Rondelle de blocage de 5 mm		x 4



4. Fixez la verrou (T) à la cuve inférieure (K) à l'aide de deux de petite vis M4 de 10 mm (AA) et de deux écrous à oreilles M4 (DD).

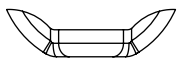
Quincaillerie utilisée

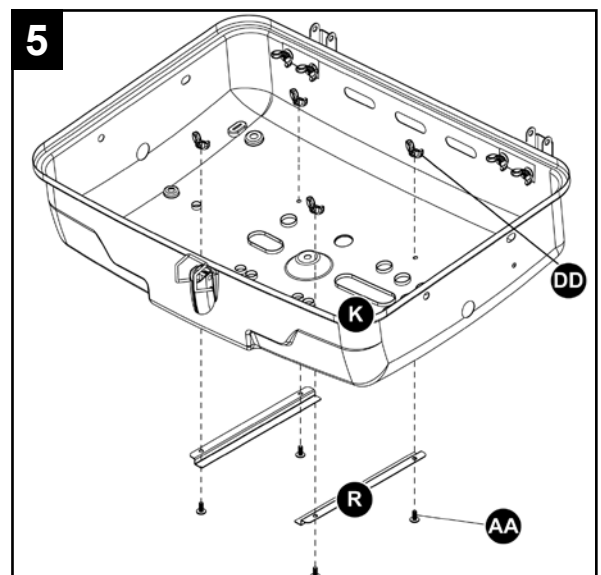
AA	Petite vis M4 de 10 mm		x 2
DD	Écrou à oreilles M4		x 2



5. Fixez les supports du plateau à graisse (R) à la cuve inférieure (K) à l'aide de deux de petite vis M4 de 10 mm (AA) et de deux écrous à oreilles M4 (DD).

Quincaillerie utilisée

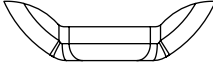
AA	Petite vis M4 de 10 mm		x 4
DD	Écrou à oreilles M4		x 4



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

6. Fixez la poignée latérale gauche (I), la poignée latérale droite (L), et les supports de plaque chauffante (J) à la cuve inférieure (K) à l'aide de deux ensembles de petite vis (BB), de deux de rondelles de 6 mm résistant à la chaleur (II), de deux rondelles de 5 mm (GG), de deux rondelles de blocage de 5 mm (JJ) et deux à oreilles M5 (EE).

Quincaillerie utilisée

EE	Écrou à oreilles M5		x 4
GG	Rondelle 5 mm		x 4
II	Rondelle de 6 mm résistant à la chaleur		x 4
JJ	Rondelle de blocage de 5 mm		x 4

7. Fixez les patte gauche (P), de la patte droite (Q), à la cuve inférieure (K) à l'aide de quatre ensembles de petite vis de M6 de 15 mm (CC), de rondelles 6 mm (HH), et de rondelle de blocage de 6 mm (KK).

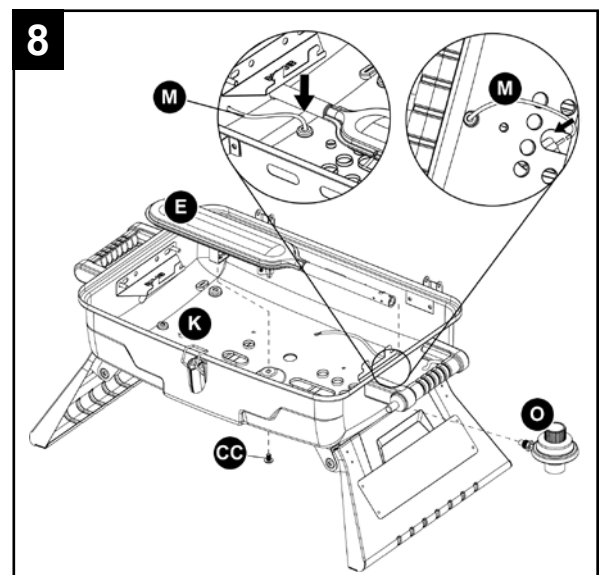
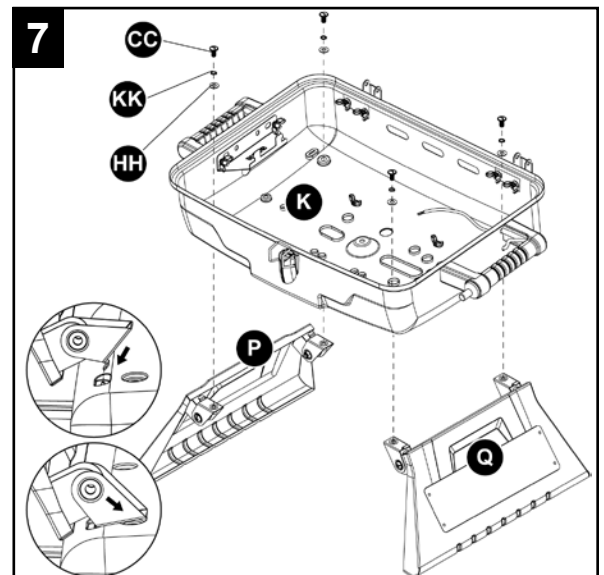
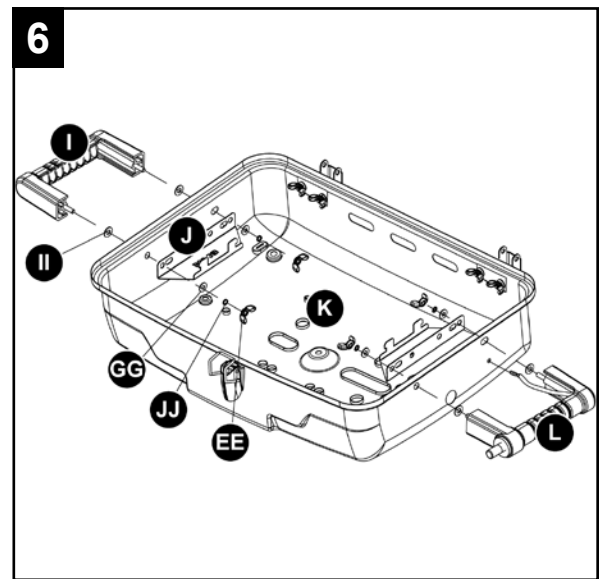
Quincaillerie utilisée

CC	Petite vis M6 de 15 mm		x 4
HH	Rondelle 6 mm		x 4
KK	Rondelle de blocage de 6 mm		x 4

8. Fixez la brûleur (E) à la cuve inférieure (K) à l'aide de ensembles de petite vis de M6 de 15 mm (CC). Fixez la câble de l'allumeur (M) à la brûleur (E). Fixez la régulateur/bouton de commande (O) à la brûleur (E).

Quincaillerie utilisée

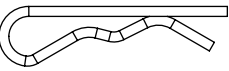
CC	Petite vis M6 de 15 mm		x 1
-----------	------------------------	---	-----

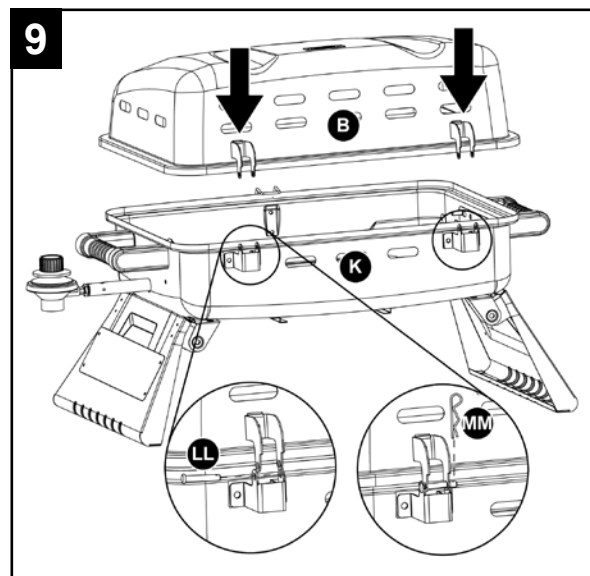


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

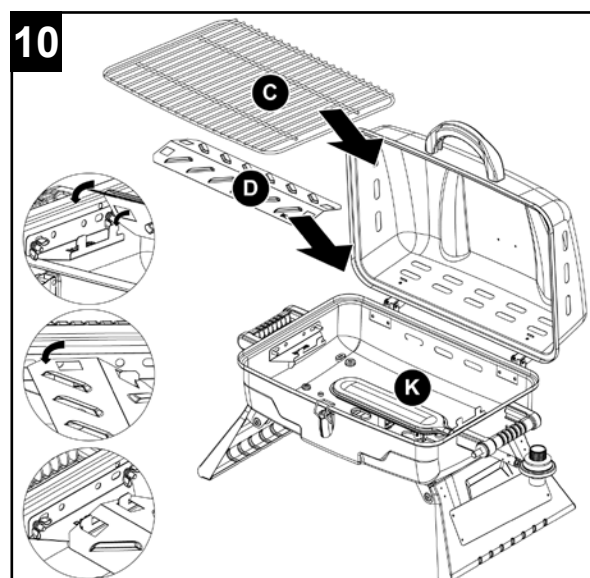
9. Fixez la couvercle (B) à la cuve inférieure (K) à l'aide de ensembles de deux goupilles de 5 x 32 mm (LL) et deux de goupille fendues de 1,4 x 30 mm (MM).

Quincaillerie utilisée

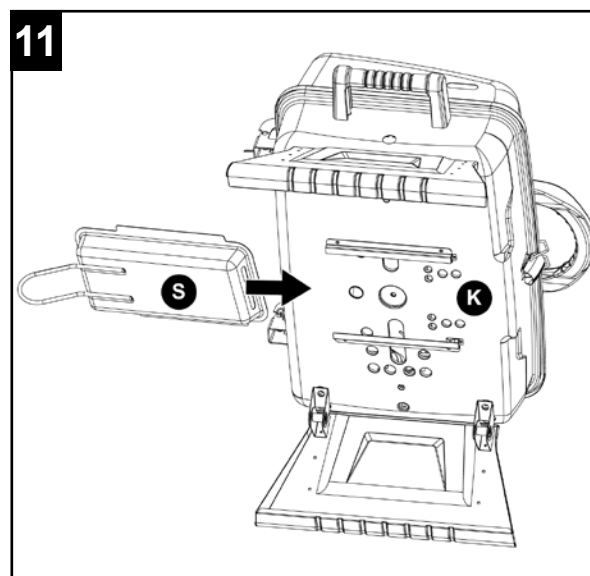
LL	Goupille de 5 x 32 mm		x 2
MM	Goupille fendue de 1,4 x 30 mm		x 2



10. Insérez la plaque chauffante (D) dans la cuve inférieure (K), puis insérez-y la grille de cuisson (C).



11. Insérez la plateau à graisse (S) dans la cuve inférieure (K).



MODE D'EMPLOI

Pour verrouiller le barbecue :

Fermez le couvercle. Glissez le verrou vers l'avant jusqu'à ce que ses côtés recouvrent le couvercle et la cuve inférieure. Consultez la figure 1a.

Pour déverrouiller le barbecue :

Glissez le verrou vers l'arrière jusqu'à ce qu'il se bloque ou que ses côtés se dégagent du couvercle et de la cuve inférieure. Consultez la figure 1b.

Fig. 1a

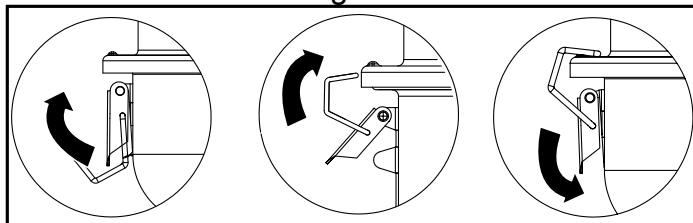
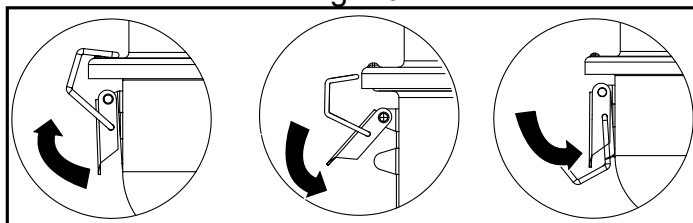


Fig. 1b



Pour plier les pieds à des fins de rangement ou de transport :



MISE EN GARDE :

- Enlevez tout combustible et laissez le barbecue refroidir avant de le transporter ou de le ranger.
- Verrouillez toujours le barbecue avant de plier ses pieds et de le transporter.

Tirez les pieds vers le centre du barbecue jusqu'à ce qu'ils se fixent en place. Consultez la figure 2a.

Fig. 2a

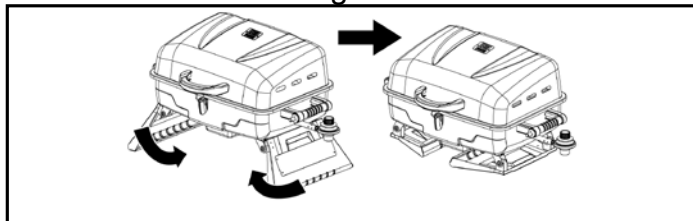
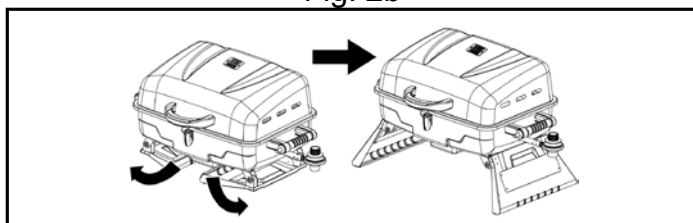


Fig. 2b

Pour déplier les pieds du barbecue :

Tirez les pieds vers l'extérieur du barbecue jusqu'à ce qu'ils se fixent en place. Consultez la figure 2b.



MODE D'EMPLOI

Ce barbecue a été conçu afin de fonctionner avec une bouteille de propane jetable (DOT 39) de 454 g (1 lb), de 19,69 cm ou 26,92 cm de hauteur, soit 400 g ou 465 g. Reportez-vous à la figure 1.

NE PAS TENTER DE REMPLIR UNE BOUTEILLE DE PROPANE 454 G (1 LB). (400 g ou 465 g)!

Brancher la bouteille de propane

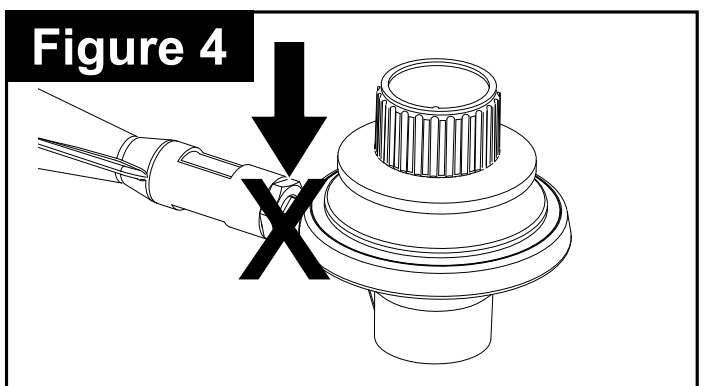
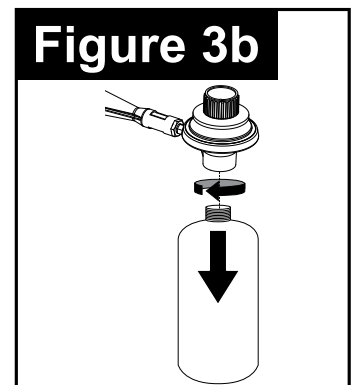
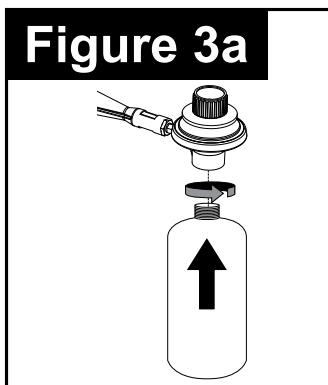
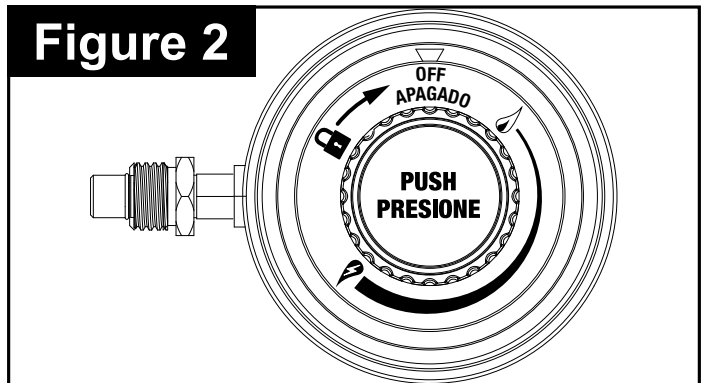
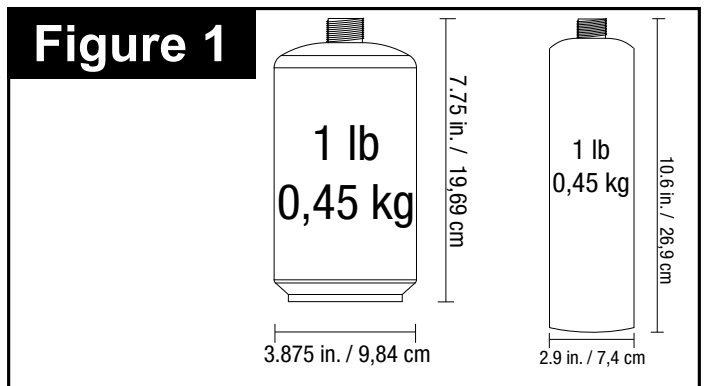
Utilisez uniquement des bouteilles marquées « Propane ».

Remarque: Du givre risque de se former sur certaines bouteilles 454 g lorsqu'elles sont vides.

1. Assurez-vous que le régulateur/bouton de commande est réglé sur « ARRÊT  ». Reportez-vous à la figure 2.
2. Lubrifiez le filetage du régulateur/bouton de commande avec de la vaseline (non inclus). Faites correspondre le filetage de la bouteille de propane à celui du régulateur/bouton de commande.
3. Insérez puis tournez la bouteille de propane dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit correctement ajustée. **SERREZ UNIQUEMENT À LA MAIN.** Faites attention à ne pas fausser le filetage en tentant de visser la bouteille. Reportez-vous à la figure 3a.
4. Assurez-vous que le raccord ne présente pas de fuite en effectuant un test d'étanchéité en vous reportant au paragraphe « Rechercher une fuite potentielle ».

Débrancher la bouteille de propane

1. Tournez le régulateur/bouton de commande sur « ARRÊT  ». Reportez-vous à la figure 2.
2. Tournez la bouteille de propane dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit desserrée. Reportez-vous à la figure 3b.
3. Entrez la bouteille de propane dans un endroit adéquat en suivant les instructions figurant sur la bouteille.



MODE D'EMPLOI

Rechercher une fuite potentielle

Raccordement du brûleur

1. Assurez-vous que le régulateur/bouton de commande est correctement raccordé au brûleur.
Remarque: Une fois bien serré, tournez de laiton doit être serré de 1/4 à 1/2 de plus. Le régulateur devrait pouvoir tourner à 360° même lorsque l'écrou est serré.
Si votre appareil a été assemblé par quelqu'un d'autre que vous, inspectez visuellement le raccord entre le brûleur et le régulateur/bouton de commande. (voir figure 4).

! MISE EN GARDE :

- Si vous ne vérifiez pas ce raccord et ne respectez pas ces instructions, vous risquez de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
2. Si le brûleur et le régulateur/bouton de commande ne s'imbriquent pas correctement ou si vous avez des questions, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1-800-963-0211.

Raccordement de la bouteille et du tuyau de gaz

1. Préparez une solution d'environ 90 ml destinée à détecter les fuites en mélangeant un volume de liquide à vaisselle et trois volumes d'eau.
2. Vérifiez que le bouton/régulateur de commande est sur « ARRÊT » . Reportez-vous la figure 2.
3. À l'aide d'une cuillère ou d'une gourde, versez quelques gouttes de la solution sur tous points de raccord indiqués par un « X » (voir figure 5).
 - a. Si des bulles apparaissent, retirez la bouteille de propane puis rebranchez-la en vous assurant que le raccord est étanche.
 - b. Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et appelez notre service à la clientèle au 1-800-963-0211.
 - c. Si le raccord ne présente pas de bulles, le raccord est étanche. Essayez la solution et passez à l'étape suivante.

Première utilisation

1. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les étiquettes ainsi que tous les matériaux d'emballage et films protecteurs du barbecue.

Figure 5

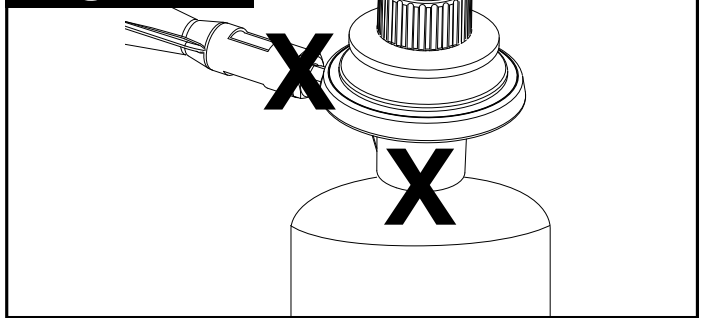


Figure 6

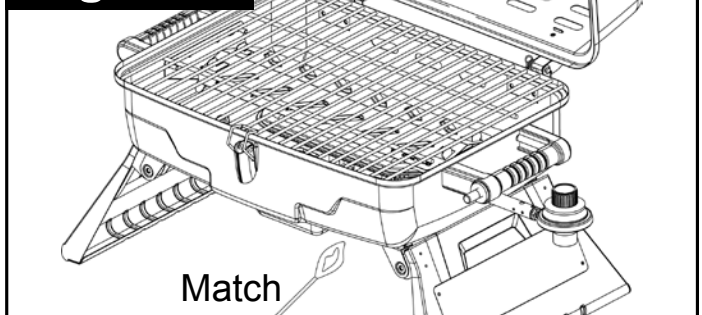
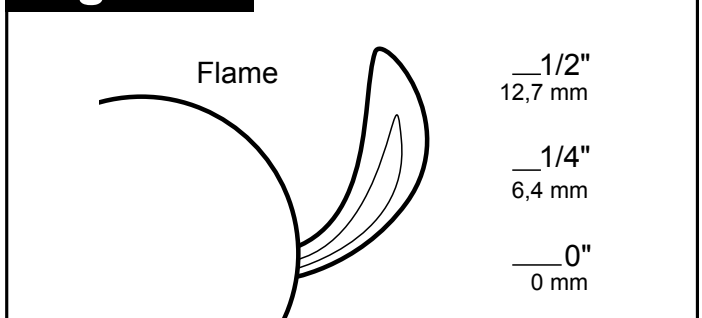


Figure 7



2. Avant de cuire quoi que ce soit sur le barbecue pour la première fois, faites fonctionner le barbecue pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le régulateur/bouton de commande sur 🔥 (maximum). La chaleur « nettoiera » les pièces internes et dissipera les odeurs.

Allumage



AVERTISSEMENT :

- Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
- Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.
- Assurez-vous que les tubes du diffuseur et des brûleurs ne sont pas bouchés par des insectes et leurs nids et nettoyez-les si nécessaire. Des tubes bouchés risquent de provoquer un feu sous le barbecue.
- Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion.

Assurez-vous d'avoir retiré toutes les étiquettes ainsi que tous les matériaux d'emballage et films protecteurs du barbecue

1. Ouvrez le couvercle du barbecue et laissez-le ouvert lors de l'allumage.
2. Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube du diffuseur au niveau de l'orifice.
3. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Brancher la bouteille de propane ».
4. Assurez-vous que le régulateur/bouton de commande est réglé sur « ARRÊT 🔒 ». Reportez-vous à la figure 2.
5. Tournez le régulateur/bouton de commande sur 🔥 (maximum).
6. Pressez le bouton de l'allumeur plusieurs fois (3 à 4 fois) pour allumer le brûleur.
7. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes suivantes, tournez le régulateur/bouton de commande à la position « ARRÊT 🔒 », attendez 5 minutes et reprenez la procédure d'allumage depuis le début.
8. Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, utilisez une allumette allumée afin d'allumer manuellement le brûleur. Accédez au brûleur en introduisant l'allumette à travers le fond de la cuve comme illustré (voir figure 6).
9. Tournez le régulateur/bouton de commande sur 🔥 (minimum) et placez l'allumette sur le côté du brûleur.
10. Après avoir allumé le brûleur, veuillez observer la flamme et vérifiez que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l'illustration (voir figure 7).



AVERTISSEMENT :

- Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, coupez immédiatement le gaz en plaçant le régulateur/ bouton de commande sur « ARRÊT 🔒 ». Ouvrez le couvercle afin que le gaz se dissipe et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.

Pour éteindre

1. Tournez le régulateur/bouton de commande sur « ARRÊT 🔒 ». Voir figure 2.
2. Retirez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et remisez-la comme il se doit.

Cuisson



AVERTISSEMENT :

- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lors du préchauffage ou lors que vous faites brûler les résidus au réglage 🔥 (maximum). Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.
1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur en suivant les instructions d'allumage intitulées "Allumage."
 2. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue en réglant le bouton du régulateur sur 🔥 (max).
 3. Réglez le régulateur/bouton de commande sur la température désirée.
 4. Soulevez le couvercle par les anses en veillant à porter des gants de protection et utilisez des pinces de cuisine à long manche pour disposer les aliments sur les grilles de cuisson, au-dessus des brûleurs allumés.
 5. Avec le couvercle ouvert ou fermé, laissez la nourriture cuire jusqu'à ce que la température interne désirée des aliments soit atteinte.
 6. Éteignez le barbecue en réglant le régulateur/bouton de commande sur « ARRÊT 🔒 ». Retirez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et remisez-la comme il se doit.

Contrôle des flambées:



AVERTISSEMENT :

- Lors de la cuisson, conservez toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse ou d'huile, ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.



AVERTISSEMENT :

- Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle du barbecue.
 - En cas de feu de graisse, placez le régulateur/bouton de commande sur « ARRÊT 🔒 ». Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. La graisse risque de vous éclabousser et de provoquer des brûlures graves, des blessures et autres dégâts matériels.
 - Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsque vous préchauffez le barbecue ou brûlez des résidus de nourriture avec le régulateur/bouton de commande réglé sur 🔥 (max). Si le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, vous courez le risque qu'un feu de graisse endommage le barbecue.
- Les flambées soudaines sont normales et se produisent régulièrement lorsque vous cuisez de la viande au barbecue et donnent un goût unique à vos grillades. De trop nombreuses flambées soudaines risquent de brûler vos aliments et de créer une situation dangereuse pour vous et votre barbecue.

- Important : Les trop nombreuses flambées soudaines résultent d'une accumulation de résidus de graisse au fond du barbecue.
- En cas de trop nombreuses flambées soudaines, NE PAS verser d'eau sur les flammes.
- En cas de feu de graisse, fermez le couvercle ET réglez le régulateur/ bouton de commande sur « ARRÊT  » et laissez la graisse se consumer complètement. Prenez garde lorsque vous ouvrez le couvercle afin d'éviter de vous brûler en cas de retour de flambée soudaine.

Quelques conseils pour de meilleures grillades et afin de prolonger la durée de vie du barbecue

1. Utilisez la grille de cuisson supérieure (grille de maintien au chaud) afin de maintenir au chaud les aliments que vous venez de cuire, griller du pain ou cuire des aliments délicats dans des pochettes de papier d'aluminium.
2. Pour éviter que les aliments ne collent aux grilles, vaporisez ou appliquez une couche d'huile végétale sur les surfaces de cuisson avant d'allumer le barbecue.
3. Pour réduire les feux de graisse, veillez à ce que le barbecue demeure propre, utilisez de la viande mince (découpez le gras) et évitez de cuire à de très hautes températures.
4. Placez les aliments délicats tels que le poisson et les légumes dans du papier d'aluminium et placez-les sur la grille de cuisson supérieure (grille de réchauffage).



MISE EN GARDE :

- Ne jamais recouvrir complètement la zone de cuisson avec du papier d'aluminium.
5. Pour éviter que les aliments ne perdent leur jus, utilisez des pinces de cuisine à long manche ou des spatules au lieu de fourchettes et retournez les aliments une seule fois pendant la cuisson.
 6. Lors d'une cuisson directe, réglez les brûleurs sur différents niveaux afin que les aliments puissent être cuits à différentes températures internes au même moment.
 7. Lors d'une cuisson indirecte pour les rôtis et les grosses tranches de viande, placez la viande sur une grille de cuisson à l'intérieur d'un bac métallique robuste. Placez le bac sur les brûleurs qui ne sont pas allumés.
 8. Faites un essai en utilisant des bacs métalliques remplis d'eau pour réduire les feux de graisse et cuire les viandes très juteuses. Avant d'allumer le barbecue, retirez les grilles de cuisson et placez un bac d'eau robuste et peu profond directement sur les diffuseurs de chaleur. Remplissez-le à moitié d'eau, de jus de fruits ou de tout autre liquide aromatisé. Remettez en place les grilles de cuisson et placez les aliments au-dessus du bac rempli de liquide.
 9. Rehaussez le goût des aliments en les plaçant dans des pochettes d'aluminium ou dans des fumoirs avec des copeaux de bois. Suivez les instructions du fabricant des copeaux de bois.
 10. Les tournebroches, les paniers à gril, les broches verticales à volailles et autres accessoires peuvent améliorer la cuisson, réduire le temps de cuisson et faciliter le nettoyage.
 11. Nettoyez les grilles de cuisson et les autres grilles après chaque utilisation en utilisant une brosse de barbecue de bonne qualité conçue pour le type de matériau de votre grille. Portez des gants de protection et retirez doucement les résidus demeurés sur les grilles pendant qu'elles sont encore chaudes.

12. Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir. Ensuite, protégez les grilles de cuisson propres en les enduisant d'une fine couche d'huile à friture, videz le bac récupérateur de graisses, essuyez les surfaces externes du barbecue en utilisant un produit de nettoyage de cuisine adéquat et protégez ces surfaces en recouvrant le barbecue avec une housse de bonne qualité suffisamment grande pour ce type de barbecue.
13. Regardez les programmes télévisés consacrés à la cuisson au barbecue ou achetez des livres de cuisine sur le même thème pour des conseils utiles supplémentaires.

ENTRETIEN



AVERTISSEMENT :

- Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le barbecue est complètement froid et après avoir fermé et débranché la bouteille de propane.
- NE placez aucune pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini de la pièce.

Avis

1. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager le barbecue.
2. N'utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du barbecue.

Nettoyage des surfaces du barbecue

1. Tournez le régulateur/bouton de commande sur « ARRÊT  » et retirez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ». Attendez que le barbecue ait complètement refroidi (environ 45 minutes).
2. Essuyez les surfaces du barbecue avec un liquide à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude mélangé avec de l'eau.
3. Pour les tâches coriaces, utilisez un dégraissant au citron et une brosse de nettoyage en nylon.
4. Rincez à l'eau.

Nettoyage du brûleur

1. Tournez le régulateur/bouton de commande sur « ARRÊT  » et retirez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ». Attendez que le barbecue ait complètement refroidi (environ 45 minutes).
2. Retirez le régulateur/bouton de commande et le pare-vent.
3. Retirez les grilles de cuisson et le diffuseur de chaleur.
4. Déconnectez le fil de l'allumeur selon le cas.
5. Retirez le brûleur.
6. Nettoyez les résidus de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
7. Nettoyez l'entrée du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
8. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
9. Vérifiez le brûleur afin de vous assurer qu'il n'est pas endommagé (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez-le par un brûleur neuf.
10. Réinstallez le brûleur. Connectez à nouveau l'allumeur (selon le cas), remettez en place le pare-vent et le régulateur/bouton de commande.

11. Remettez en place le diffuseur de chaleur et la grille de cuisson.
12. Rebranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Brancher la bouteille de propane ».
13. Effectuez le test d'étanchéité afin de vous assurer que le raccord ne présente pas de fuite.

Avant le remisage

1. Tournez le régulateur/bouton de commande sur « ARRÊT  » et retirez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
2. Nettoyez toutes les surfaces du barbecue.
3. Pour aider à lutter contre la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur les brûleurs.
4. Si vous comptez remiser le barbecue à l'intérieur, débranchez la bouteille de propane, reportez-vous au chapitre « Débrancher la bouteille de propane » et laissez la bouteille de propane à l'EXTÉRIEUR.
5. Placez le capuchon protecteur sur la bouteille de propane et entreposez la bouteille à l'extérieur dans un endroit largement aéré et à l'abri des rayons directs du soleil.
6. Si vous comptez remiser le barbecue à l'extérieur, couvrez le barbecue avec une housse de barbecue pour le protéger des intempéries.

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur électrique (si inclus).	1. La bouteille de propane est vide ou presque vide. 2. Il y a une fuite de propane. 3. Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson. 4. L'électrode et les brûleurs sont mouillés. 5. L'électrode est fendue ou brisée, des étincelles apparaissent au niveau de la fente. 6. Le fil est desserré ou débranché. 7. Court-circuit (étincelles) du fil conducteur entre l'allumeur et l'électrode. 8. Allumeur défectueux.	1. Remplacez la bouteille de propane. 2. Suivez les instructions du chapitre « Rechercher une fuite potentielle » du manuel. 3. Nettoyez le fil conducteur ou l'électrode avec de l'alcool isopropylique. 4. Essuyez avec un chiffon. 5. Remplacez l'électrode en appelant notre service à la clientèle au 1-800-963-0211. 6. Reconnectez le conducteur ou remplacez l'ensemble électrode-fil conducteur en appelant notre service à la clientèle au 1-800-963-0211. 7. Remplacez l'ensemble électrode-fil conducteur en appelant notre service à la clientèle au 1-800-963-0211. 8. Remplacez l'allumeur en appelant notre service à la clientèle au 1-800-963-0211.
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	1. Absence de propane. 2. La bouteille de propane est vide ou presque vide. 3. Il y a une fuite de propane. 4. L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas complètement raccordés. 5. Obstruction du débit de propane. 6. Araignées ou insectes dans le tube du diffuseur. 7. Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	1. Vérifiez si la bouteille de propane est vide. A. Si elle est vide, remplacez-la. B. Si la bouteille n'est pas vide, reportez-vous aux instructions de cette page « Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme. » 2. Remplacez la bouteille de propane. 3. Suivez les instructions du chapitre « Rechercher une fuite potentielle » du manuel. 4. Tournez l'écrou de couplage demi ou trois quart de tour de plus jusqu'à l'arrêt complet. Serrez manuellement sans utiliser d'outils. 5. Nettoyez les tubes des brûleurs. 6. Nettoyez le tube du diffuseur. 7. Nettoyez les orifices du brûleur.

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
“Baisse soudaine du débit de propane ou hauteur réduite de flamme.”	1. Il n'y a plus de propane. 2. Débit excessif; la soupape de sécurité de limitation de débit a peut-être été déclenchée.	1. Remplacez la bouteille de propane. 2. Placez le régulateur/bouton de commande sur « ARRÊT  ». 3. Attendez 30 secondes puis allumez le barbecue. 4. Si les flammes demeurent trop basses, réarmez le dispositif de sécurité de limitation de débit: a. Tournez le régulateur/bouton de commande sur « ARRÊT  ». b. Retirez la bouteille de propane. c. Attendez 1 minute. d. Branchez la bouteille de propane. e. Effectuez un test d'étanchéité en suivant les instructions « Rechercher une fuite potentielle » du manuel d'utilisation. f. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'allumage intitulées « Pour allumer » du manuel d'utilisation.
Flamme irrégulière, flamme ne se répartissant pas sur toute la longueur du brûleur.	1. Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	1. Nettoyez les orifices du brûleur.
La flamme est jaune ou orange.	1. Le nouveau brûleur peut contenir des huiles résiduelles de fabrication. 2. Toiles d'araignées ou nid d'insectes dans le tube du diffuseur. 3. Résidus d'aliments, de graisse, etc. 4. La soupape n'est pas correctement alignée avec le tube du diffuseur et du brûleur	1. Laissez le barbecue fonctionner sur  (maximum) pendant encore 15 minutes avec le couvercle fermé. 2. Nettoyez le tube du diffuseur. 3. Nettoyez le brûleur. 4. Assurez-vous que le tube du diffuseur et du brûleur sont correctement raccordés à la soupape.
La flamme s'éteint.	1. Vent fort ou bourrasques. 2. La bouteille de propane est presque vide. 3. Débit excessif; la soupape de sécurité de limitation de débit a peut-être été déclenchée.	1. Ne pas utiliser le barbecue les jours de vent fort. 2. Remplacez la bouteille de propane. 3. Reportez-vous aux instructions de cette page « Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme ».
Le feu s'enflamme brusquement.	1. Accumulation de graisse. 2. La viande est trop grasse. 3. La température de cuisson est trop élevée.	1. Retirez et nettoyez toutes les pièces du barbecue en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel d'utilisation. 2. Éliminez la graisse de la viande avant de la griller. 3. Baissez la température.
Feu de graisse persistant	1. Graisse piégée par accumulation de nourriture autour des brûleurs.	1. Tournez le bouton de commande sur « ARRÊT  ». 2. Laissez le couvercle fermé et laissez le feu se consumer. 3. Après que le barbecue ait refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
Retour de flammes (feu dans le ou les tubes de brûleurs).	1. Le brûleur et/ou ses tubes sont bouchés.	1. Nettoyez le brûleur ou les tubes du brûleur.
L'intérieur du couvercle s'écaille (comme de la peinture).	1. Le couvercle est en acier inoxydable sans peinture. 2. Le couvercle est peint.	1. L'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez rigoureusement le couvercle en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel. 2. Il est possible que de la graisse cuite se soit accumulée puis transformée en carbone et qu'elle est en train de s'écailler. 3. Nettoyez rigoureusement le couvercle en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel. 4. Après le nettoyage, si vous pouvez voir l'acier du couvercle, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1-800-963-0211

GARANTIE LIMITÉE

Le fournisseur garantit ce produit et l'ensemble de ses pièces contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit assemblé et utilisé conformément aux instructions fournies avec le produit. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial. Il est possible que le fournisseur exige une preuve raisonnable de la date d'achat du produit; veuillez donc conserver votre reçu ou votre facture. La présente garantie limitée ne couvre que les réparations ou le remplacement des pièces ayant été soumises à des conditions normales d'utilisation et de service, et que le fournisseur juge défectueuses après les avoir examinées. Avant de retourner une pièce, communiquez avec le service à la clientèle du fournisseur aux coordonnées indiquées ci-dessous. Si, après examen, le fournisseur juge le produit défectueux et approuve la réclamation, il remplacera la pièce défectueuse sans frais. Vous devrez vous acquitter du paiement préalable des frais d'expédition des pièces défectueuses. Le fournisseur fera parvenir des pièces de rechange à l'acheteur initial, fret ou port payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les défauts causés par un accident, un usage abusif ou inapproprié, une modification, une installation ou un entretien inadéquat, une réparation effectuée par vous ou une tierce partie, ou le non-respect des instructions du présent guide d'utilisation quant à l'entretien régulier. La garantie limitée ne couvre pas non plus les dommages causés au fini après l'achat, par exemple les égratignures, les bosses, la décoloration, la rouille ou tout autre dommage causé par les intempéries.

La présente garantie limitée prévaut sur toute autre garantie expresse. Le fournisseur décline toute responsabilité quant aux produits achetés de vendeurs autres que les détaillants et distributeurs autorisés, y compris la garantie de qualité marchande et la garantie d'aptitude à un usage particulier. **LE FOURNISSEUR DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. LE FOURNISSEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ ENVERS L'ACHETEUR ET TOUT TIERS QUANT AUX DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS.** Le fournisseur décline également toute garantie implicite ou explicite et toute responsabilité relativement aux défauts de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée confère à l'acheteur des droits précis. Il est possible que l'acheteur dispose également d'autres droits, qui varient selon l'endroit où il habite. Certaines législations ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages particuliers, accessoires ou consécutifs ou les limitations quant à la durée d'une garantie, de sorte que les exclusions et les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans tous les cas.

Le fournisseur n'autorise aucune personne ou entreprise à accepter en son nom toute autre obligation ou responsabilité en lien avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de l'équipement, et aucun représentant ne peut lier le fournisseur à une obligation.

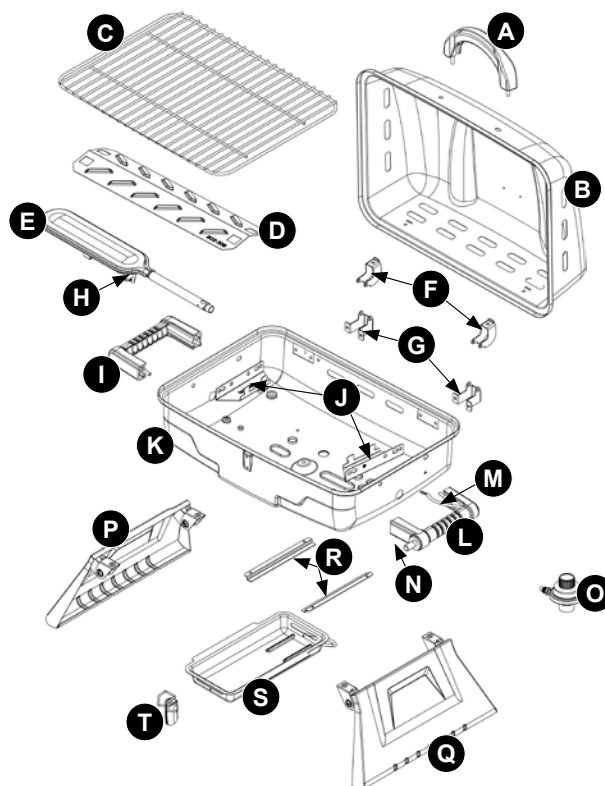
Pour effectuer une réclamation au titre de la garantie, appelez au 1 800 963-0211, entre 8 h - 20 h (HNE), du lundi au vendredi.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au 1-800-963-0211, entre 8 h - 20 h (HNE), du lundi au vendredi.

Pièce	Description	Quantité
A	Poignée du couvercle	55-10-356
B	Couvercle	55-23-600
C	Grille de cuisson	55-23-601
D	Plaque chauffante	55-09-234
E	Brûleur	55-23-602
F	Charnière supérieure	55-13-305
G	Charnière inférieure	55-15-304
H	Electrode*	55-11-907
I	Poignée latérale gauche	55-10-359
J	Support de plaque chauffante	55-09-235
K	Cuve inférieure	55-23-603
L	Poignée latérale droite	55-23-604
M	Câble de l'allumeur*	55-23-605
N	Allumeur*	55-23-610
O	Régulateur/bouton de commande	55-11-211
P	Patte gauche	55-23-606
Q	Patte droite	55-23-607
R	Support du plateau à graisse	55-15-298
S	Plateau à graisse	55-15-230
T	Verrou	55-15-316

* Préassemblé



Imprimé en Chine

Master Forge et le motif M Design® sont des marques de commerce déposées de LF, LLC. Tous droits réservés.

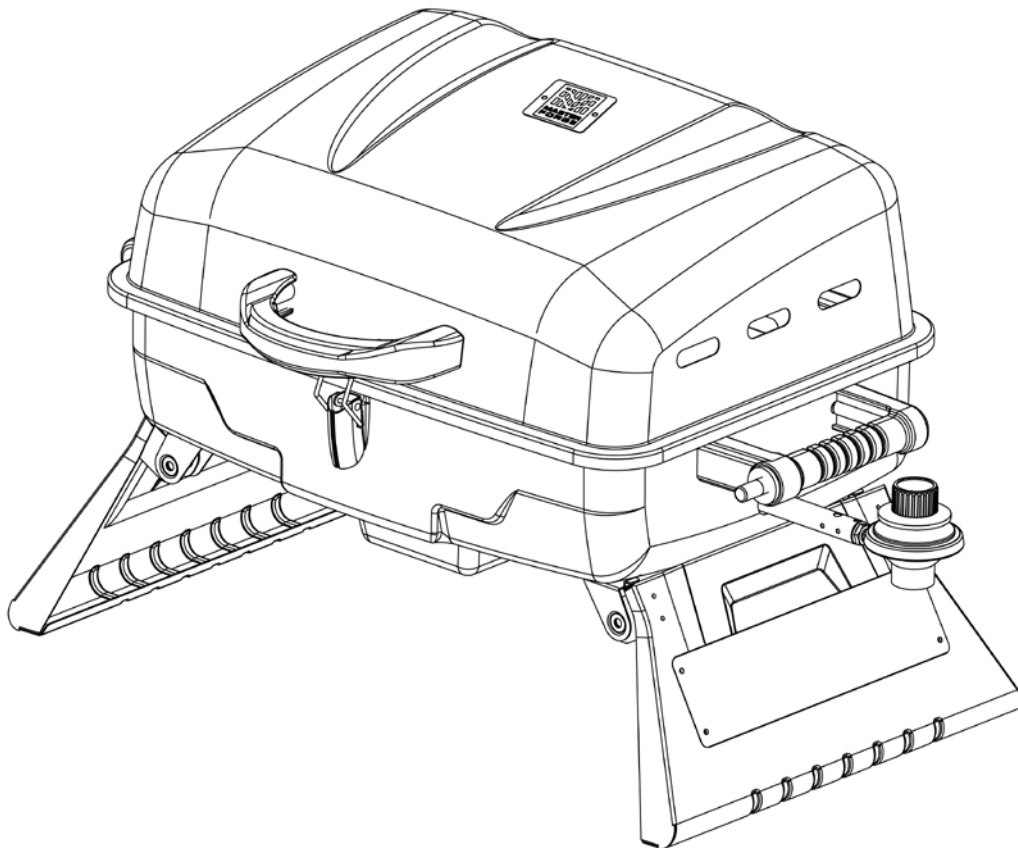


Master Forge and M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

ARTÍCULO #0416523

PARRILLA A GAS PORTÁTIL

MODELO #GBT13039L



Conserve estas instrucciones para futuras consultas. Si está montando esta unidad para otra persona, entréguele este manual para referencia futura.



El uso y la instalación deben cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el *Código nacional de gases combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54*, el *Código de instalación de gas propano y natural, CSA B149.1*, o el *Código de manipulación y almacenaje de propano, B149.2*, o la *Norma para vehículos recreativos, ANSI A 119.2/NFPA serie 1192 y CSA Z240 RV, Código de vehículos recreativos*, si corresponde.

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____ Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este.



ÍNDICE

Información de seguridad	49
Contenido del paquete	53
Aditamentos	54
Preparación	54
Instrucciones de ensamblaje	55
Instrucciones de funcionamiento	59
Conecte el tanque de gas propano líquido	60
Desconecte el tanque de gas propano líquido	60
Primer uso	62
Encendido	62
Cocción	63
Control de las llamaradas	63
Consejos	64
Cuidado y mantenimiento	65
Solución de problemas	67
Garantía	70
Lista de piezas de repuesto	71



ADVERTENCIA

Sólo para uso en exteriores (fuera de cualquier espacio cerrado)



ADVERTENCIA

1. La instalación, el ajuste, la alteración, la reparación o el mantenimiento inadecuado pueden ocasionar lesiones o daños a la propiedad.
2. Lea con detenimiento las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.
3. Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión que ocasionen daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
4. Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del artefacto.
5. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este artefacto.
6. Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar este artefacto.
7. Guarde este manual para referencia futura.



PELIGRO

Si siente olor a gas -

1. Cierre el suministro de gas hacia el artefacto.
2. Apague cualquier llama directa.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del artefacto y llame de inmediato al Departamento de Bomberos.

El incumplimiento de estas instrucciones podría causar un incendio o una explosión que ocasione daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



PELIGRO

Nunca deje este artefacto sin supervisión.



ADVERTENCIA

- 1. No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este ni de ningún otro artefacto.**
- 2. No se deben almacenar cilindros de gas propano líquido que no estén conectados y en uso cerca de este u otro artefacto.**



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este.



ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES:

- Esta parrilla es sólo para uso en exteriores y no se debe usar en edificios, garajes u otras áreas cerradas.
- Esta parrilla no está diseñada para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia.
- Esta parrilla NO es para el uso comercial.
- Ésta no es una parrilla de mesa. Por lo tanto, no use esta parrilla sobre ningún tipo de superficie de cubierta de mesa.
- Esta parrilla está certificada para utilizarse con seguridad en los EE.UU. y Canadá solamente. No la modifique para usarla en otro lugar. Una modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad y anulará la garantía.
- NO opere, encienda ni use este artefacto a menos de 3,05 m (10 pies) de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- Para quienes viven en departamentos: Consulte con el administrador acerca de los requisitos y códigos de incendio para usar una parrilla a gas propano líquido en su complejo de departamentos. Utilícela en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3,05 m (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. No la utilice sobre o bajo balcones.
- Esta parrilla sólo se debe usar con gas propano líquido (PL). La conversión o el uso de gas natural en esta parrilla a gas propano líquido es peligrosa y anulará la garantía.
- Características del gas propano líquido:
 - El gas propano líquido es inflamable y peligroso si se manipula de manera incorrecta. Tenga en cuenta sus características antes de usar cualquier producto que utilice gas propano líquido.
 - El gas propano líquido es explosivo bajo presión, más denso que el aire y se deposita en áreas bajas.
 - El gas propano líquido en su estado natural no tiene olor. Para su seguridad, se le ha agregado un odorizante que huele como una col en mal estado.
 - El contacto con el gas propano líquido puede causar quemaduras por frío en la piel.
- Sólo se pueden usar tanques marcados como “propano” con este artefacto.
- El tanque de gas propano líquido debe estar fabricado y marcado según las especificaciones

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

para este tipo de cilindros del *Departamento de Transporte de EE.UU. (DOT)* o la *Ley Nacional de Canadá CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y la Comisión.*

- El tanque de gas propano líquido se debe adaptar para la extracción de vapores.
- Los tanques de gas propano líquido abollados u oxidados pueden ser peligrosos y su proveedor de gas propano líquido debe revisarlos antes de su uso.
- No debe dejar caer el tanque de gas propano líquido ni manipularlo bruscamente.
- Los tanques de gas propano líquido se deben almacenar en el exterior, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada. El tanque nunca se debe almacenar en lugares en que las temperaturas puedan superar los 51,7 °C.
- No introduzca objetos extraños en la salida de la válvula ni en la válvula de descarga de seguridad, ya que puede dañar la válvula y ocasionar una fuga. Las fugas de propano pueden provocar una explosión, incendio, lesiones personales graves o la muerte.
- No bloquee los orificios de los lados ni de la parte posterior o inferior de la parrilla.
- No intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano líquido autocontenido de un remolque para camping, casa rodante o casa.
- No almacene un tanque de gas propano líquido de repuesto debajo de este artefacto o a menos de 7,62 m del mismo.
- El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del consumidor para ensamblar o usar este artefacto de manera segura y correcta.
- Los malos olores fuertes, resfríos, congestión de los senos paranasales, etc. pueden impedir la detección del propano. Sea cuidadoso y utilice el sentido común cuando realice pruebas para descubrir la presencia de fugas.
- Nunca utilice carbón, líquido para encendedores, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol con este producto.
- Se han buscado fugas en todas las conexiones hechas en la fábrica de la parrilla. Vuelva a revisar todas las conexiones como se describe en la sección “Instrucciones de funcionamiento” del manual ya que el movimiento en el transporte puede aflojarlas.
- Revise si hay fugas incluso si otra persona ensambló la unidad para usted.
- No la use si existe una fuga de gas. Las fugas de gas podrían provocar un incendio o una explosión.
- Debe seguir todos los procedimientos de búsqueda de fugas antes del uso. Para evitar el riesgo de incendio o explosión al revisar una fuga:
 - Siempre realice una prueba de fuga antes de encender la parrilla y cada vez que conecta el tanque para usarlo.
 - No use ni permita que haya otras fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de fuga. No encienda cigarrillos.
 - Realice la prueba de fuga en exteriores, en un área bien ventilada.
 - No utilice fósforos, encendedores ni llamas para detectar la existencia de fugas.
 - No use la parrilla hasta que haya corregido todas las fugas.
- Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de gas propano líquido. Llame a nuestro Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, a un técnico de artefactos a gas o a su proveedor local de gas propano líquido.
- No utilice la unidad en un entorno explosivo. No debe haber materiales combustibles, gasolina ni



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- otros vapores o líquidos inflamables cerca de la parrilla.
- Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,40 cm entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad. No utilice este artefacto debajo de ningún tipo de alero o techo.
 - Es esencial que mantenga limpios el compartimiento de la válvula, los quemadores y los pasajes de circulación de aire de la parrilla. Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
 - No use la parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblada y todas las piezas estén ajustadas y apretadas con firmeza.
 - Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica.
 - No altere la parrilla de ninguna manera. Cualquier alteración anulará la garantía.
 - Use sólo el regulador proporcionado. Cualquier reemplazo al regulador deberá ser según lo especificado por el fabricante.
 - Use solamente piezas autorizadas por la fábrica Blue Rhino Global Sourcing, Inc. El uso de piezas que no estén autorizadas por la fábrica puede ser peligroso. Además, si lo hace anulará la garantía.
 - No intente reparar ni alterar la manguera o el regulador por ningún defecto "asumido". Cualquier modificación de este ensamble anulará la garantía y provocará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use sólo piezas de repuesto autorizadas proporcionadas por el fabricante.
 - No use este artefacto sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.
 - Para evitar quemaduras, no toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente (espere unos 45 minutos), a menos que utilice elementos de protección (almohadillas, guantes, manoplas para horno, etc.).
 - No la instale o utilice en botes ni en vehículos recreativos.
 - No use la parrilla en portaequipajes, camionetas, mini furgonetas, vehículos deportivos utilitarios (SUV) ni en vehículos recreativos (RV).
 - Cuando cocine, tenga a la mano materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por el aceite o la grasa, no intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o extíngalo con tierra, arena o bicarbonato.
 - Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y de donde pueda caer grasa caliente.
 - No use la parrilla si hay viento fuerte.
 - Nunca se incline sobre la parrilla al encenderla.
 - No deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
 - No deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos a fuego alto. Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
 - No coloque recipientes de cocción vacíos sobre el artefacto mientras está en funcionamiento.
 - Tenga cuidado al colocar objetos sobre la parrilla mientras está en funcionamiento.
 - No intente mover la parrilla mientras la está usando. Deje que la parrilla se enfríe (aproximadamente 45 minutos) antes de moverla o almacenarla.
 - Puede almacenar la parrilla en interiores sólo si desconecta y retira el tanque de la parrilla y lo almacena apropiadamente en exteriores.
 - Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de ella pueden causarle quemaduras graves.
 - No intente desconectar el regulador de gas del tanque ni de ninguna otra conexión de gas mientras

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

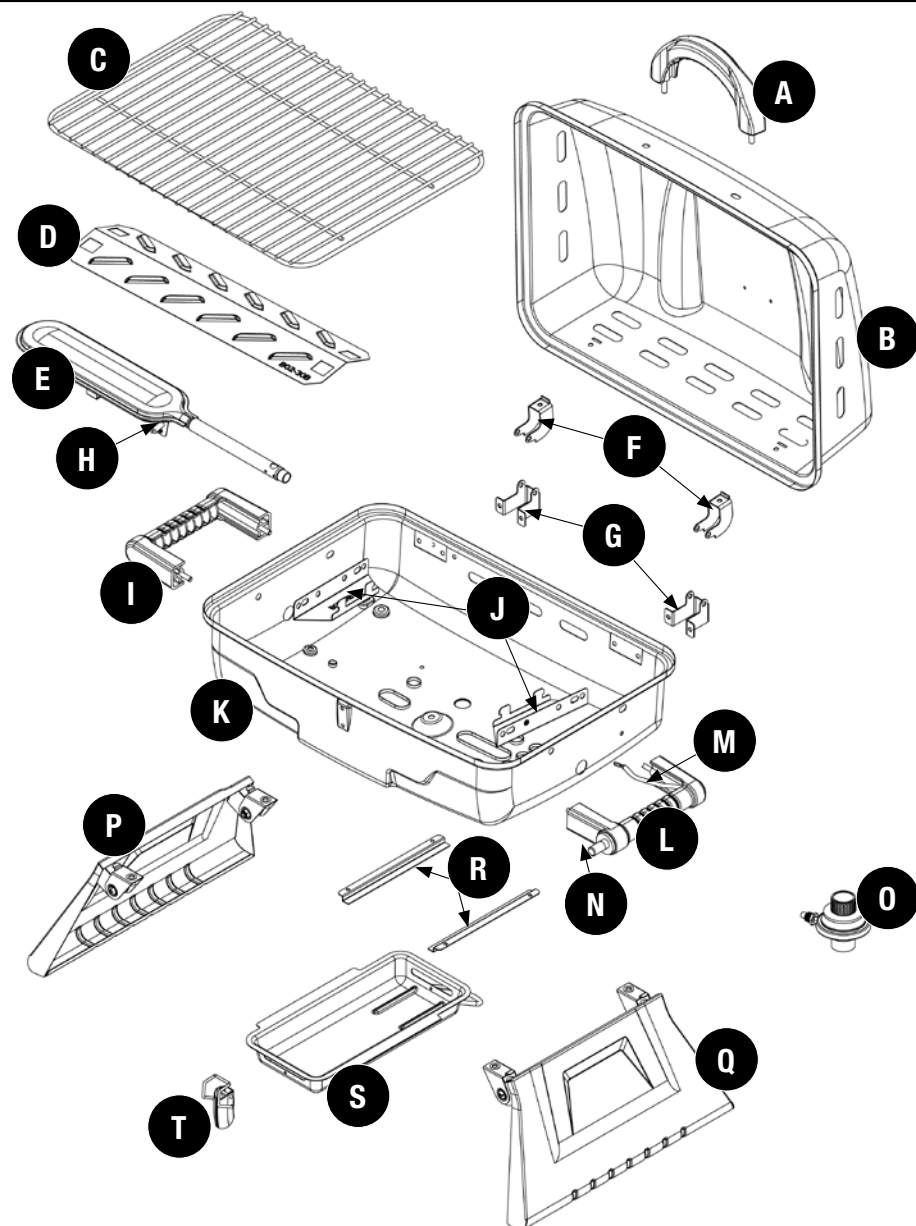
esté usando la parrilla.

- Desconecte el tanque de gas propano líquido cuando no lo esté usando.
- Siempre use la parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto puede no ser apta para este propósito.
- No la use directamente sobre terrazas de madera.
- Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente.
- No utilice la parrilla para la cocción en interiores ni para calefacción. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia.
- Después de un tiempo que no la haya usado o la haya almacenado, revise si existen fugas u obstrucciones en los quemadores.
- No abrir la tapa mientras enciende el quemador de la parrilla o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si la parrilla no enciende, podría causar una llamarada explosiva.
- Nunca use la parrilla sin instalar el plato calentador.
- Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- No una las piezas a la fuerza ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio.
- Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:

- Los subproductos combustibles generados al usar este producto contienen sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otros daños en el aparato reproductivo.
- Lávese las manos después de manipular el producto.

CONTENIDO DEL PAQUETE



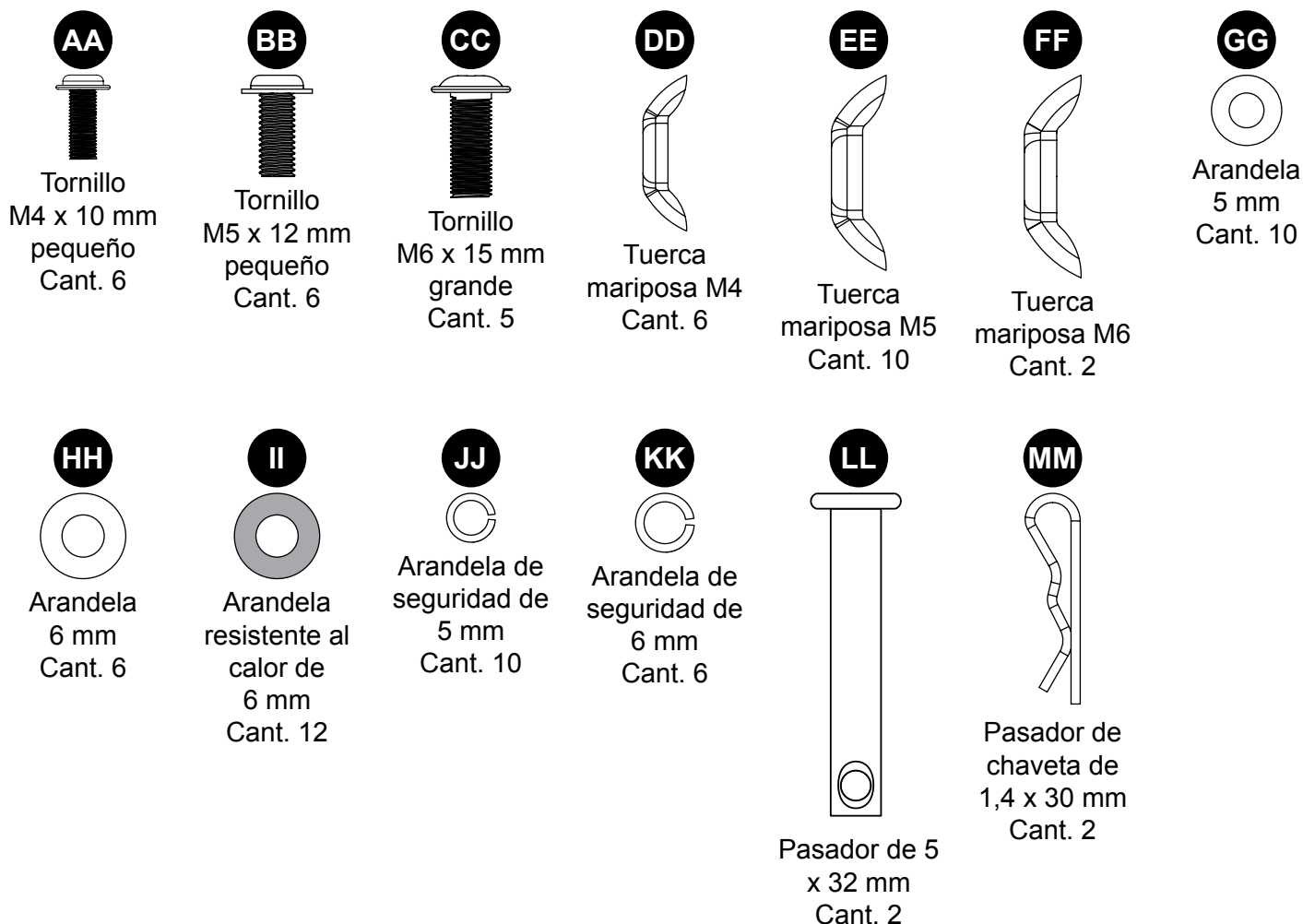
Pieza	Descripción	Cantidad
A	Manija de la tapa	1
B	Tapa	1
C	Rejilla de cocción	1
D	Plato calentador	1
E	Quemador	1
F	Bisagra superior	2
G	Bisagra inferior	2
H	Electrode*	1
I	Manija izquierda	1
J	Soporte del plato calentador	2
K	Fuente inferior	1

Pieza	Descripción	Cantidad
L	Manija derecha	1
M	Cable del encendedor*	1
N	Encendedor*	1
O	Regulador/Perilla de control	1
P	Pata izquierda	1
Q	Pata derecha	1
R	Soporte de la bandeja de recolección de grasa	2
S	Bandeja de recolección de grasa	1
T	Seguro	1

* Preens-
amblado



ADITAMENTOS (se muestran en tamaño real)



PREPARACIÓN

Antes de comenzar el ensamblaje del producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y el diagrama. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si éstas están dañadas. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener piezas de repuesto.

Para un ensamblaje más fácil:

- Para evitar perder algún componente o aditamento pequeño, ensamble su producto en una superficie dura y nivelada que no tenga grietas o aberturas.
- Limpie un área del tamaño adecuado para disponer todos los componentes y aditamentos.
- Si corresponde, primero apriete a mano todas las conexiones de los aditamentos. Cuando haya completado este paso, vuelva al principio y apriete todos los aditamentos firme y completamente.
- Siga todos los pasos para ensamblar adecuadamente su producto.

Tiempo aproximado de ensamblaje: 30 minutos

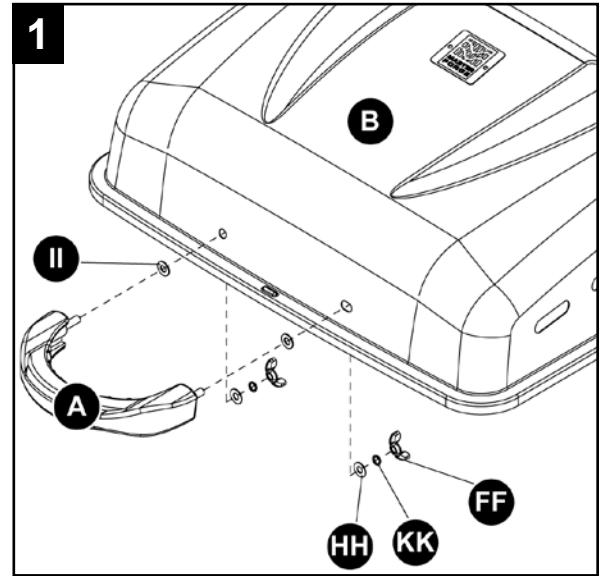
Herramientas necesarias para el ensamblaje (no incluidas): Destornillador Phillips No. 2

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Fije la manija (A) a la tapa (B) con dos juegos de dos arandelas resistentes al calor de 6 mm (II), arandela 6 mm (HH), arandela de seguridad de 6 mm (KK) y dos tuercas mariposa M6 (FF).

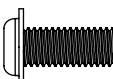
Aditamentos utilizados

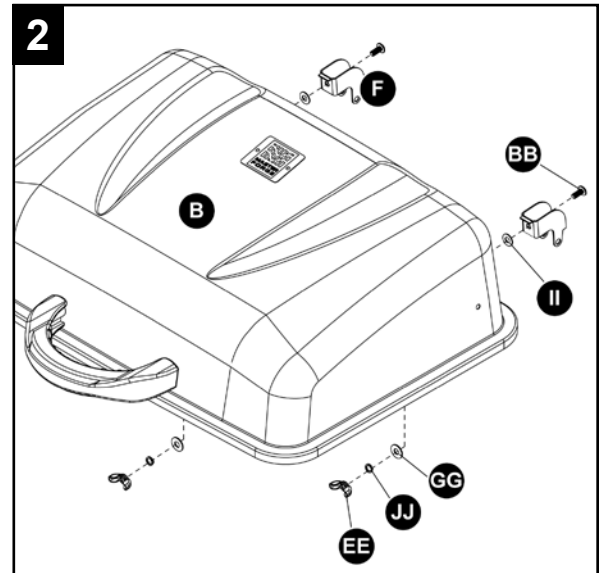
FF	Tuerca mariposa M6		x 2
HH	Arandela 6 mm		x 2
II	Arandela resistente al calor de 6 mm		x 2
KK	Arandela de seguridad de 6 mm		x 2



2. Fije las bisagras superiores (F) a la tapa (B) con dos juegos de tornillos M5 x 12 mm pequeño (BB), arandelas de seguridad de 6 mm (II), arandela 5 mm (GG), arandela de seguridad de 5 mm (JJ) y dos tuercas mariposa M5 (EE).

Aditamentos utilizados

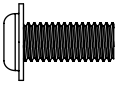
BB	Tornillo M5 x 12 mm pequeño		x 2
EE	Tuerca mariposa M5		x 2
GG	Arandela 5 mm		x 2
II	Arandela resistente al calor de 6 mm		x 2
JJ	Arandela de seguridad de 5 mm		x 2

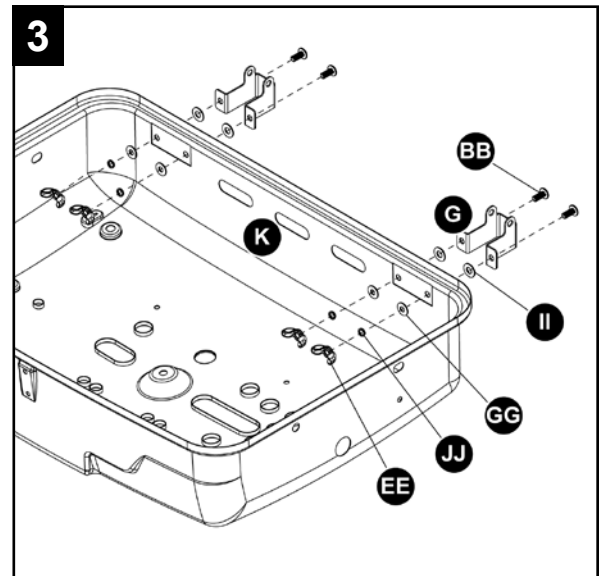


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

3. Fije las bisagras inferiores (G) al cuenco inferior (K) con cuatro juegos de tornillos M5 x 12 mm pequeños (BB), arandelas de seguridad de 6 mm (II), arandela de 5 mm (GG), arandela de seguridad de 5 mm (JJ) y dos tuercas mariposa M5 (EE).

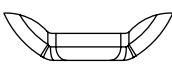
Aditamentos utilizados

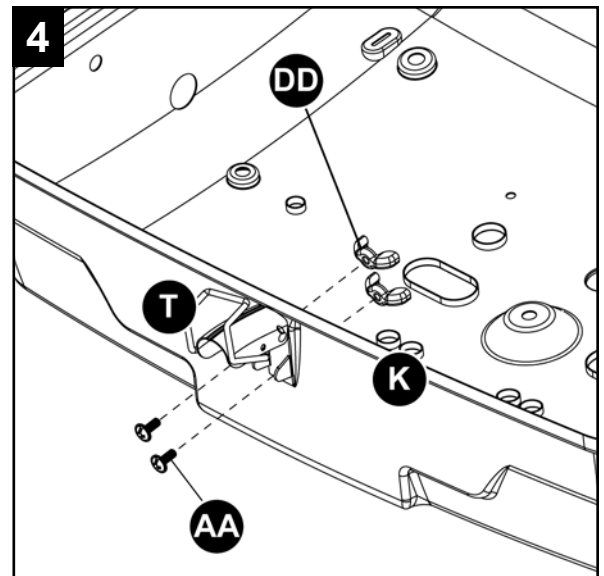
BB	Tornillo M5 x 12 mm pequeño		x 4
EE	Tuerca mariposa M5		x 4
GG	Arandela 5 mm		x 4
II	Arandela resistente al calor de 6 mm		x 4
JJ	Arandela de seguridad de 5 mm		x 4



4. Fije el seguro (T) al cuenco inferior (K) con dos tornillos M4 x 10 mm pequeños (AA) y dos tuercas mariposa M4 (DD).

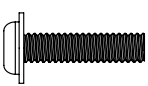
Aditamentos utilizados

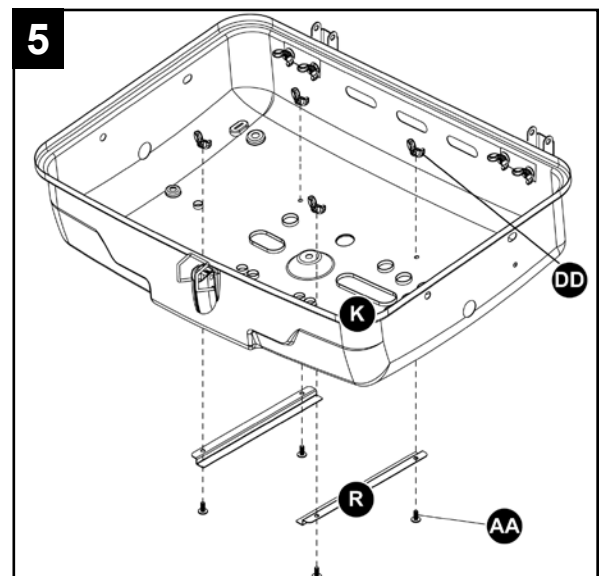
AA	Tornillo M4 x 10 mm pequeño		x 2
DD	Tuerca mariposa M4		x 2



5. Fije los soportes de la bandeja de recolección de grasa (R) al cuenco inferior (K) con dos tornillos M4 x 10 mm pequeño (AA) y dos tuercas mariposa M4 (DD).

Aditamentos utilizados

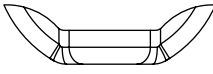
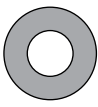
AA	Tornillo M4 x 10 mm pequeño		x 4
DD	Tuerca mariposa M4		x 4

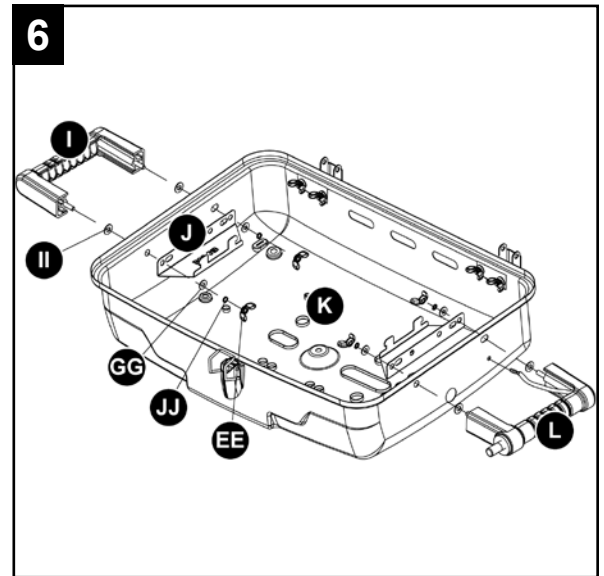


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

6. Fije las manija izquierda (I), manija derecha (L), soportes del plato calentador (J) al cuenco inferior (K) con dos juegos de dos arandelas resistentes al calor de 6 mm (II), arandela 5 mm (GG), arandela de seguridad de 5 mm (JJ) y dos tuercas mariposa M5 (EE).

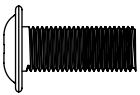
Aditamentos utilizados

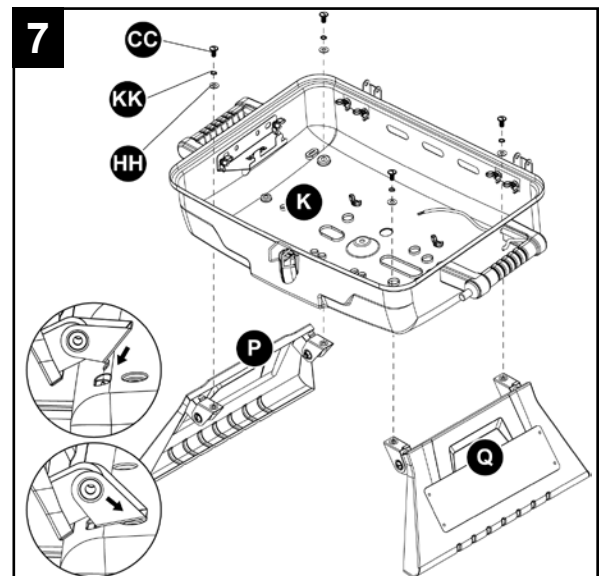
EE	Tuerca mariposa M5		x 4
GG	Arandela 5 mm		x 4
II	Arandela resistente al calor de 6 mm		x 4
JJ	Arandela de seguridad de 5 mm		x 4



7. Fije las pata izquierda (P), pata derecha (Q) al cuenco inferior (K) con cuatro juegos de tornillos M6 x 15 mm grande (CC), arandelas de 6 mm (HH), arandela de seguridad 6 mm (KK).

Aditamentos utilizados

CC	Tornillo M6 x 15 mm grande		x 4
HH	Arandela 6 mm		x 4
KK	Arandela de seguridad de 6 mm		x 4

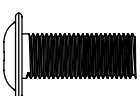


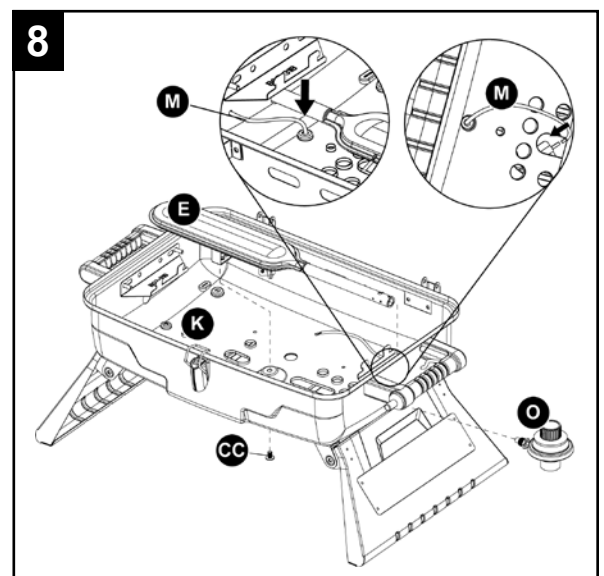
8. Fije el quemador (E) al cuenco inferior (K) con un tornillo M6 x 15 mm grande (CC).

Fije el cable del encendedor (M) al quemador (E).

Fije el regulador/perilla de control (M) al quemador (E).

Aditamentos utilizados

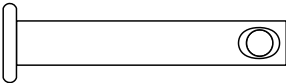
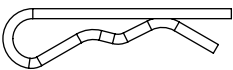
CC	Tornillo M6 x 15 mm grande		x 1
-----------	----------------------------	---	-----

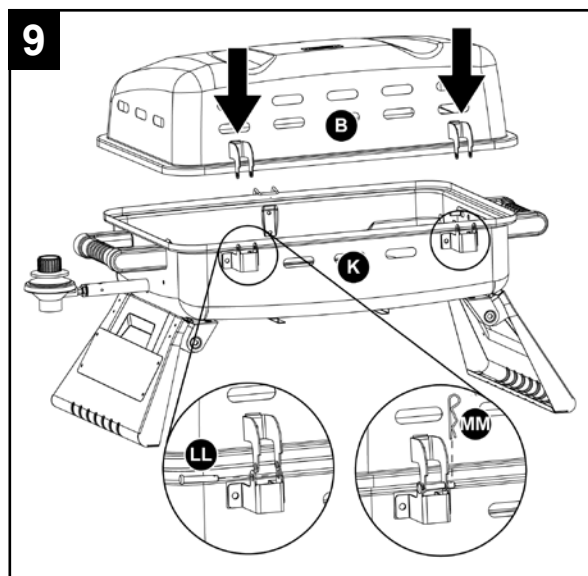


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

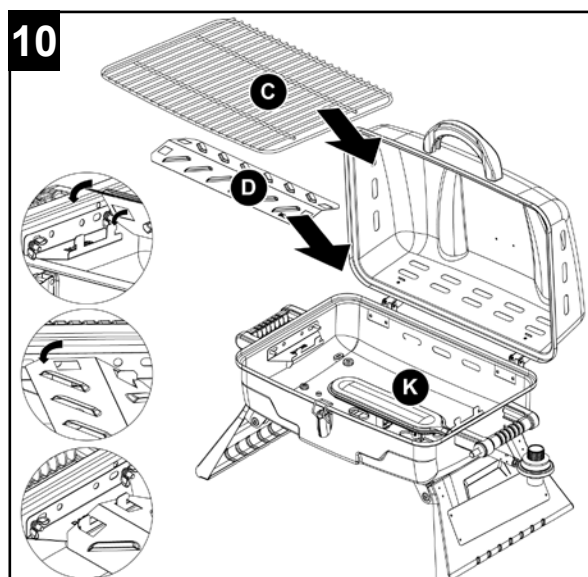
9. Fije la tapa (B) al cuenco inferior (K) con dos pasadores de 5 x 32 mm (LL) y dos pasadores de chaveta de 1,4 x 30 mm (MM).

Aditamentos utilizados

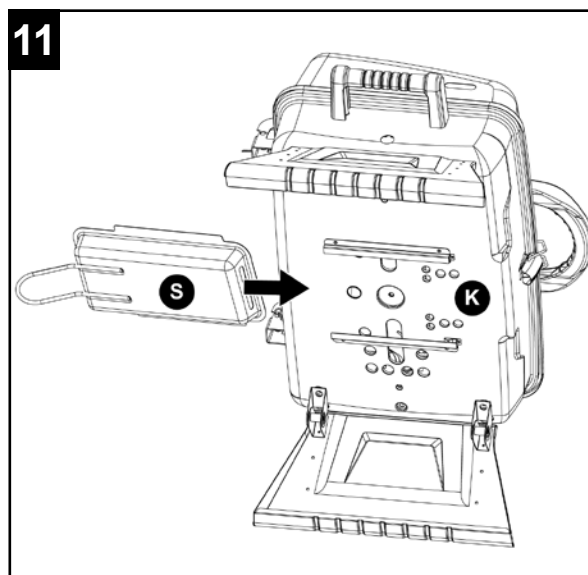
LL	Pasador de 5 x 32 mm		x 2
MM	Pasador de chaveta de 1,4 x 30 mm		x 2



10. Inserte el plato calentador (D) y luego la rejilla de cocción (C) en el cuenco inferior (K).



11. Inserte la bandeja de recolección de grasa (S) en el cuenco inferior (K).



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Para asegurar la parrilla:

Cierre la tapa. Deslice el seguro hacia delante hasta que los lados del mismo cubran la tapa y el cuenco inferior. Consulte la Fig. 1a.

Para abrir la parrilla:

Deslice el seguro hacia atrás hasta que se detenga o ambos lados del mismo estén separados de la tapa y del cuenco inferior. Consulte la Fig. 1b.

Fig. 1a

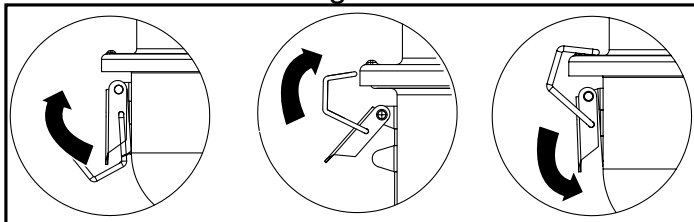
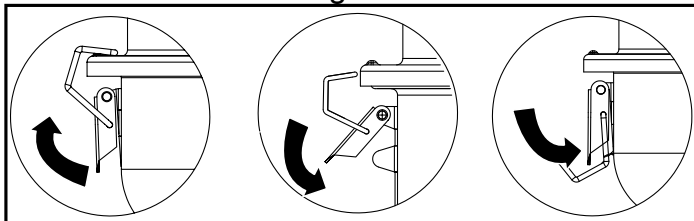


Fig. 1b



Para plegar las patas para almacenarla o transportarla:

⚠ PRECAUCIÓN:

- El transporte y almacenaje deben realizarse cuando la parrilla esté fría y sin combustible.
- Asegure siempre la parrilla antes de plegar las patas y transportarla.

Jale las patas hacia el centro de la parrilla hasta que se fijen en su lugar. Consulte la Fig. 2a.

Para desplegar las patas para usar la parrilla:

Jale las patas hacia la parte exterior de la parrilla hasta que se fijen en su lugar. Consulte la Fig. 2b.

Fig. 2a

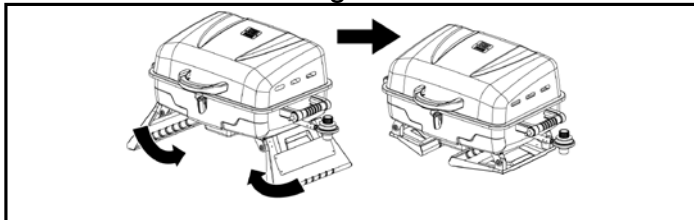
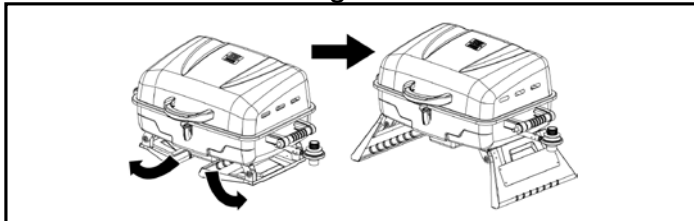


Fig. 2b



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Esta parrilla ha sido diseñada para operar con un tanque de propano de 0,45 kg (cilindro DOT 39), de 19,6 cm ó 26,92 cm de altura, desechable, de 14,1 ó 16,4 onzas (vea Figura 1).

¡NO TRATE DE LLENAR TANQUES DE PROPANO DE 0,45 kg (14,1 onzas/16,4 onzas)!

Conectar el tanque de gas propano líquido Use únicamente tanques de gas marcados “propano.”

Nota: Algunos tanques de gas de 0,45 kg pueden formar “escarcha” cuando están casi vacíos.

1. Asegúrese de que la perilla de control del regulador esté a la posición “APAGADO 🔒,” vea la Figura 2.
2. Lubrique la rosca de la perilla de control del regulador con vaselina de petróleo. Alinee la rosca del tanque de propano con la perilla de control del regulador.
3. Inserte y gire el tanque de gas propano líquido en el sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje firmemente. **APRIETE A MANO SOLAMENTE.** Tenga cuidado de no dañar la rosca al apretarlo en el tanque (vea Figura 3).
4. Haga una prueba de fugas. Vea la sección “Inspección de fugas.”

Desconecte el tanque de gas propano líquido

1. Gire la perilla de control del regulador a la posición “APAGADO 🔒,” vea Figura 2.
2. Gire el tanque de gas propano líquido en sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta que se afloje (vea Figura 4).
3. Almacene el tanque de gas propano líquido en un lugar adecuado.

Figura 1

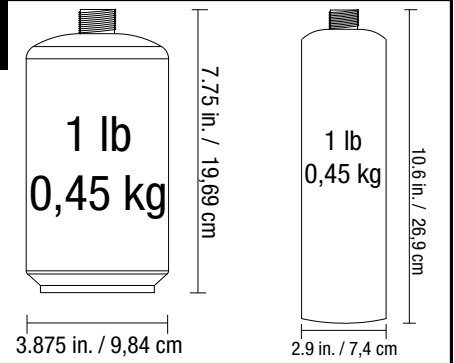


Figura 2

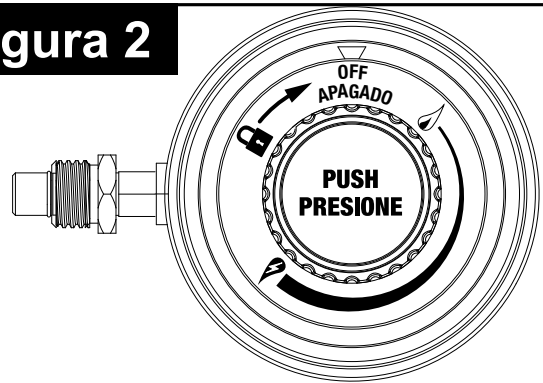


Figura 3a

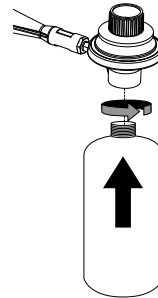


Figura 3b

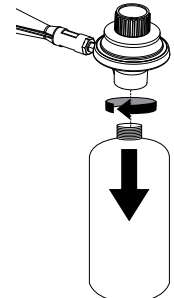
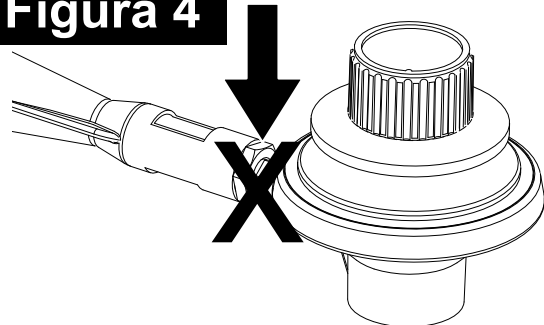


Figura 4



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Verificaciones de fugas

Conexiones del quemador

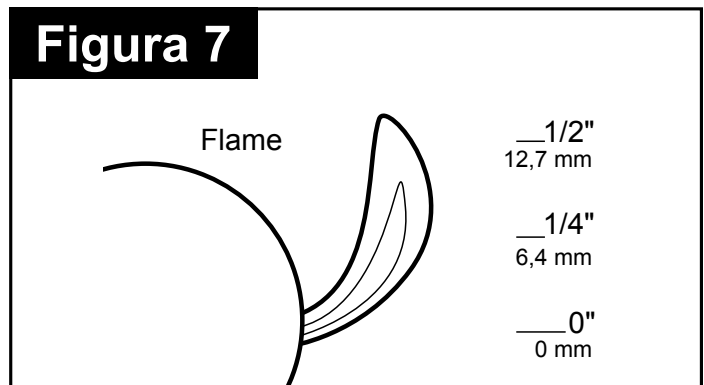
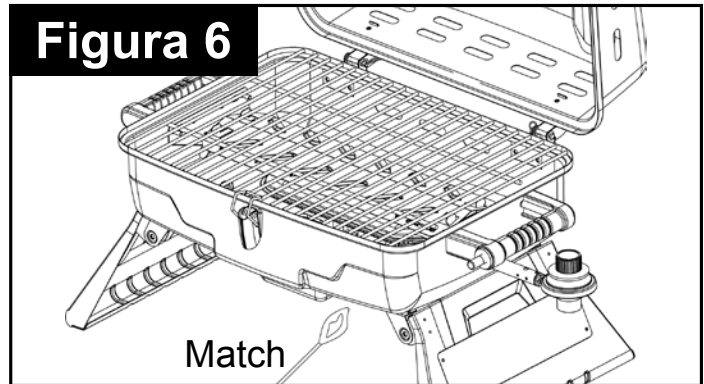
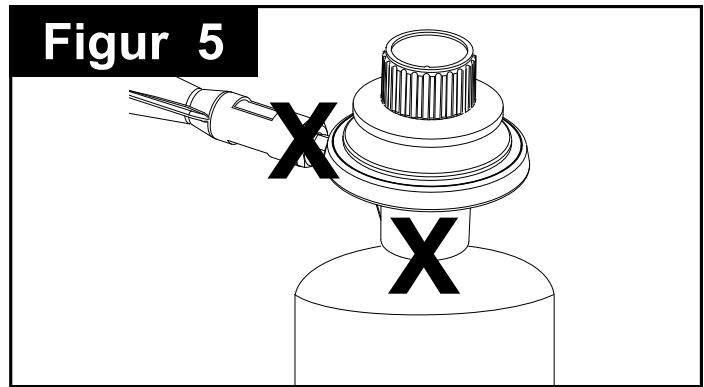
1. Asegúrese de conectar adecuadamente la perilla de control del regulador al quemador.
Nota: La tuerca de latón debe girarse 1/4 a 1/2 vuelta una vez apretada. El regulador girará 360° aunque la tuerca de latón esté apretada. Si alguien armó la unidad para usted, verifique visualmente la conexión entre el tubo del quemador y la perilla de control del regulador (vea Figura 4).

! ADVERTENCIA:

- El no inspeccionar esta conexión o seguir debidamente estas instrucciones puede causar incendio o explosión ocasionando muerte, graves lesiones o daños a la propiedad.
2. Si el quemador y la perilla de control del quemador no encajen correctamente o si tiene preguntas, llame al 1-800-963-0211 para solicitar asistencia técnica.

Conexión de la línea de gas y del tanque

1. Prepare unos 80 ml de solución para comprobar si hay fugas mezclando una parte de jabón líquido para lavar platos y tres partes de agua.
2. Asegúrese de que la perilla de control del regulador está en la posición "APAGADO ,- 3. Vierta varias gotas de la solución con una cuchara o una botella de exprimir en todas las ubicaciones marcadas con "X" (vea las Figura 5).
 - a. Si aparecen burbujas, retire el tanque de propano, vuelva a conectar el tanque y verifique que la conexión está segura.
 - b. Si sigue observando burbujas después de varios intentos, desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones "Desconectar el tanque de gas propano líquido" y llame al número de teléfono 1-800-963-0211 para solicitar asistencia técnica.
 - c. Si no aparecen burbujas después de un minuto, limpie la solución para continuar el proceso.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Uso por primera vez

1. Verifique que todos los empaques, etiquetas y envolturas de protección han sido removidos de la parrilla.
2. Retire todo aceite de fabricación que encuentre en la unidad antes de usar la parrilla por primera vez, encendiendo la parrilla por lo menos por 15 minutos en la graduación 🔥 (alto), con la tapa cerrada. Esto realizará una “limpieza por calor” en las piezas internas de la unidad y hará que los olores se disipen.

Encendido



PRECAUCIÓN:

- Mantenga el área del aparato de cocción para exteriores limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
- No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión.
- Revise y limpie el quemador/tubos ventura para eliminar los insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede causar un incendio debajo de la parrilla.
- No trate de encender el quemador con la tapa cerrada ya que puede causar una explosión.

Verifique que todas las etiquetas, envolturas de protección y empaques han sido removidos de la parrilla.

1. Abra la tapa para encender la parrilla y déjela abierta al encenderla.
2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya el flujo de aire en la unidad de gas. Arañas y otros insectos pueden formar sus nidos dentro y obstruir los orificios del quemador/tubo de venturi.
3. Conecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones “Conectar el tanque de gas propano líquido.”
4. La perilla de control del regulador tiene que estar en la posición “APAGADO 🔒,” vea la Figura 2.
5. Gire la perilla de control del regulador para situarla en la posición 🔥 (alto).
6. Oprima la perilla del encendedor varias veces (3 o 4 veces) para encender el quemador.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a “APAGADO 🔒,” espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
8. En caso de que el encendedor no encienda el quemador, use una cerilla encendida para encender el quemador manualmente. Gane acceso a los quemadores por el agujero del fondo de la carcasa como se ilustra (vea Figura 6).
9. Gire la perilla de control del regulador a la posición 🔥 (bajo) y acerque la cerilla encendida por el costado del quemador.
10. Después de encender el quemador observe su llama y asegúrese de que todos los orificios estén encendidos y que la altura de la llama corresponda a la del diagrama (vea Figura 7).



PRECAUCIÓN:

- Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre el gas inmediatamente girando la perilla de control del regulador a la posición “APAGADO 🔒” y abra la tapa durante 5 minutos para dejar que la zona quede despejada de gas antes de volver a encenderlo.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Apagado:

1. Gire la perilla de control del regulador a la posición “APAGADO 🔒.” Vea la Figura 2.
2. Desconecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones “Desconectar el tanque de gas propano líquido” y guárdelo en un lugar apropiado.

Cocción



PRECAUCIÓN:

- No deje la parrilla sin supervisión al precalentar o quemar residuos de alimentos con la perilla en la posición 🔥 (alto). Si la parrilla no ha sido limpiada, puede incendiarse la grasa y dañar la parrilla.
1. Abra la tapa y encienda el quemador siguiendo las instrucciones de encendido.
 2. Cierre la tapa y haga un calentamiento previo de la parrilla en la graduación 🔥 (alto).
 3. Ajuste el regulador/perilla de control a la temperatura deseada.
 4. Levante la tapa por las asas y use guantes de protección y tenacillas de mango largo para colocar los alimentos en las rejillas de cocción sobre los quemadores encendidos.
 5. Con la tapa abierta o cerrada haga la cocción de los alimentos hasta que la temperatura interna del alimento se haya alcanzado.
 6. Apague la parrilla girando la perilla de control del regulador a la posición “APAGADO 🔒.” Retire el tanque de acuerdo con las instrucciones “Desconectar el tanque de gas propano líquido” y guárdelo en un lugar apropiado.

Control de las llamaradas



PRECAUCIÓN:

- Cuando esté usando la parrilla, debe tener fácilmente a su alcance materiales para extinguir el fuego. En caso de una llamarada de aceite o de grasa, no trate de extinguirla con agua. Use un extinguidor de incendio de sustancias químicas secas, tipo BC, o asfíxiele el fuego con tierra, arena o soda de hornear.



PRECAUCIÓN:

- No se pueden apagar fuegos de grasa cerrando la tapa.
 - No use agua en una llamarada de grasa. Esto puede ocasionar el salpique de la grasa y causar serias quemaduras, lesiones personales y otros daños. En caso de fuego de grasa, gire la perilla de control del regulador a la posición “APAGADO 🔒.”
 - No deje la parrilla sin supervisión al precalentar o quemar residuos de alimentos con la perilla en la posición 🔥 (alto). Si la parrilla no ha sido limpiada, puede incendiarse la grasa y dañar la parrilla.
- La llamarada es parte de la cocción de carne en una parrilla y le da al asado un sabor único. Pero las llamaradas excesivas pueden cocer demasiado los alimentos y constituyen una situación peligrosa para usted y su parrilla.
- Importante: Las llamaradas excesivas resultan de la acumulación de grasa en el fondo de la parrilla.
- En caso de llamaradas excesivas, NO trate de extinguirlas con agua.
- Si se presenta una llamarada de grasa, cierre la tapa de la parrilla Y gire la perilla de control del regulador a la posición “APAGADO 🔒” hasta que toda la grasa se haya quemado. Cuando abra la tapa, tenga cuidado, pues repentinamente puede presentarse otra llamarada.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Sugerencias para una mejor preparación de los alimentos y una vida útil más larga de la parrilla

1. Use la rejilla de cocción de arriba (rejilla de calentamiento) para mantener calientes los alimentos ya cocidos, pan tostado, o para cocer alimentos delicados en bolsas de papel de aluminio.
2. Para evitar que los alimentos se peguen en las rejillas, aplique una capa de aceite de cocina a las rejillas antes de encender la unidad.
3. Para reducir el encendido de la grasa, mantenga la parrilla limpia, use cortes de carne sin grasa (o retire el exceso de grasa) y evita cocerla a temperaturas demasiado altas.
4. Coloque alimentos delicados tales como pescado y legumbres en bolsas de papel de aluminio y coloque las bolsas en el nivel superior de cocción (rejilla de calentamiento).



ADVERTENCIA:

- Nunca cubra la totalidad del área de cocción con papel de aluminio.
5. Para evitar la pérdida de jugos naturales, use tenacillas de mango largo o espátulas, en lugar de tenedores, y voltee el alimento solamente una vez durante el proceso de cocción.
 6. Cuando haga cocción directa, ajuste los quemadores a diferentes niveles de manera que los alimentos puedan prepararse a sus respectivas temperaturas internas durante el mismo lapso de tiempo.
 7. Cuando por cocción indirecta prepare asados y porciones grandes de carne, coloque la carne en una rejilla de asar dentro de una olla de metal grueso. Coloque la olla sobre los quemadores apagados.
 8. Ensaye el uso de ollas con agua para reducir la combustión de grasa y cocer carnes muy jugosas. Antes de encender la unidad retire las rejillas de cocción y coloque una olla panda, para trabajo pesado, directamente sobre las placas de calor. Llene la olla hasta la mitad con agua, jugos de fruta u otros líquidos para dar sabor. Vuelva a colocar las rejillas de cocción y ponga los alimentos en la parrilla sobre la olla con líquido.
 9. Realce el sabor de los alimentos usando astillas de madera en cajas metálicas para humear o bolsas de papel de aluminio. Siga las instrucciones del fabricante de las astillas de madera para esta operación.
 10. Las canastas de asar, asadores, sostenes verticales para la carne de ave y otros accesorios pueden hacer más agradable su experiencia, reducir el tiempo de cocción y facilitar la labor de limpieza.
 11. Limpie las rejillas de cocción y las otras rejillas después de cada uso con un cepillo de calidad diseñado para el material de su parrilla. Use guantes de protección y retire con cuidado la acumulación de residuos en las parrillas mientras éstas están todavía calientes.
 12. Después de cada uso deje que la parrilla se enfríe. Luego proteja las rejillas de cocción ya limpias con una ligera capa de aceite de cocina, vacíe la bandeja de la grasa, limpie las superficies exteriores con un limpiador de cocina apropiado y proteja las superficies con una cubierta de calidad que se acomode apropiadamente su unidad.
 13. Vea programas de televisión relacionados con la cocción de asados a la parrilla o compre libros de cocina relacionados con este tema para obtener interesantes sugerencias. n hasta que el queso principie a hacer burbujas.



PRECAUCIÓN:

- Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse con la parrilla fría y con el tanque de propano desconectado.
- NO limpie ninguna pieza de esta parrilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el terminado.

Avisos

1. No use productos de limpieza abrasivos pues dañarán este aparato.
2. Nunca use ninguna pieza de esta parrilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el terminado.

Limpieza de las superficies

1. Gire la perilla de control del regulador a la posición “APAGADO 🔒” y retire el tanque de acuerdo con las instrucciones “Desconectar el tanque de gas propano líquido.” Espere que se enfríe la parrilla (aprox. 45 minutos).
2. Limpie las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear.
3. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de cítricos y un cepillo de nylon.
4. Enjuague las superficies con agua limpia.

Limpieza del quemador

1. Gire la perilla de control del regulador a la posición “APAGADO 🔒” y retire el tanque de acuerdo con las instrucciones “Desconectar el tanque de gas propano líquido.” Espere que se enfríe la parrilla (aprox. 45 minutos).
2. Retire la perilla de control del regulador y el resguardo contra el viento.
3. Retire las rejillas de cocción y la placa de distribución de calor.
4. Desconecte el alambre del encendedor.
5. Retire el quemador.
6. Retire de la superficie del quemador todo residuo de comida o suciedad.
7. Limpie el orificio de entrada del quemador con un cepillo pequeño de limpiar botellas o con chorro de aire comprimido.
8. Limpie cualquier puerto que encuentre tapado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles abierto.
9. Examine el quemador para detectar daños – como rajaduras o huecos. Si encuentra algún daño reemplace el quemador.
10. Vuelva a instalar el quemador. Vuelva a conectar el encendedor (si aplicable) y coloque nuevamente el resguardo contra el viento y el regulador.
11. Vuelva a colocar la placa de distribución de calor y la rejilla de cocción.
12. Conecte el tanque de propano de acuerdo con las instrucciones “Conectar el tanque de gas propano líquido.”
13. Haga una prueba de fugas.

CARE AND MAINTENANCE

Antes de almacenar

1. Coloque la perilla de control del regulador en la posición “APAGADO 🔒” y retire el tanque de acuerdo con las instrucciones “Desconectar el tanque de gas propano líquido.”
2. Limpie todas las superficies.
3. Aplique una capa ligera de aceite de cocinar a los quemadores para evitar una corrosión excesiva.
4. Si va a guardar la parrilla en interiores, desconecte el tanque de gas propano líquido, para ello consulte la sección “Desconectar el tanque de gas propano líquido” y deje el tanque de gas propano líquido en EXTERIORES.
5. Coloque la tapa protectora sobre el tanque de gas propano líquido y almacene el tanque en exteriores, en un área bien ventilada fuera de la luz del sol directa.
6. Si va a guardar la parrilla en exteriores, cubra la parrilla con una cubierta para parrilla a fin de protegerla contra la intemperie.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Prevención/solución
El quemador no se enciende utilizando el encendedor (si está incluido).	1. El tanque de gas propano está bajo o vacío. 2. Fuga de gas propano. 3. Cables o electrodos cubiertos con restos de alimentos. 4. Los electrodos y los quemadores están mojados. 5. Electrodo agrietado o roto; chispas en las grietas. 6. Cable suelto o desconectado. 7. El cable tiene un cortocircuito (chispeo) entre el encendedor y el electrodo. 8. Encendedor defectuoso.	1. Reemplace el tanque de gas propano. 2. Siga las instrucciones "Verificación de fugas" del manual del usuario. 3. Limpie el cable y/o electrodo con alcohol isopropílico. 4. Séquelo con un paño. 5. Sustituya el electrodo llamando a nuestro servicio de Atención al Cliente al 1-800-963-0211. 6. Vuelva a conectar el cable o sustituya el conjunto electrodo/cable llamando a nuestro servicio de Atención al Cliente al 1-800-963-0211. 7. Reemplace el conjunto cable del encendedor/ electrodo llamando a nuestro servicio de Atención al Cliente al 1-800-963-0211. 8. Reemplace el encendedor llamando a nuestro servicio de Atención al Cliente al 1-800-963-0211.
El quemador no se enciende con una cerilla.	1. No hay flujo de gas. 2. El tanque de gas propano está bajo o vacío. 3. Fuga de gas propano. 4. La tuerca de acoplamiento no está conectada por completo. 5. Obstrucción del flujo de gas. 6. Telarañas o nidos de insectos en el venturi. 7. Bocas del quemador atascadas u obstruidas.	1. Compruebe si el tanque de propano líquido está vacío. A. Si está vacío, reemplácelo. B. Si el tanque de propano líquido no está vacío, consulte la sección "Caída repentina del flujo de gas o tamaño de llama insuficiente" de esta página. 2. Reemplace el tanque de gas propano. 3. Vea las instrucciones "Verificación de fugas" del manual del usuario. 4. Gire la tuerca de acoplamiento entre media vuelta y tres cuartos de vuelta hasta que haga tope con firmeza. Apriete únicamente a mano, sin utilizar ninguna herramienta. 5. Limpie los tubos del quemador. Verifique que la manguera no esté torcida o doblada. 6. Limpie el tubo de venturi. 7. Limpie las bocas del quemador.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Prevención/solución
Caída repentina del flujo de gas o altura de la llama insuficiente.	1. Sin gas. 2. Válvula de exceso de flujo activada: puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	1. Reemplace el tanque de gas propano. 2. Gire la perilla de control del regulador a la posición "APAGADO 🔒." 3. Espere 30 segundos y encienda la parrilla. 4. Si las llamas continúan siendo demasiado bajas reinicie el dispositivo de seguridad de flujo excesivo. a. Gire la perilla de control del regulador a la posición "APAGADO 🔒." b. Retire el tanque de propano. c. Espere 1 minuto. d. Conecte el tanque de propano. e. Verifique que no haya fugas siguiendo las instrucciones "Verificación de fugas" del manual del usuario. f. Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones "Encendido" del manual del usuario.
Falta de uniformidad en la llama, la llama no cubre toda la longitud del quemador.	1. Las bocas del quemador están atascadas u obstruidas.	1. Limpie las bocas del quemador.
La llama es de color amarillo o naranja.	1. Puede que el nuevo quemador tenga aceites residuales del proceso de fabricación. 2. Telarañas o nidos de insectos en el venturi. 3. Restos de alimentos, grasa o sal para condimentar en el quemador. 4. Alineación incorrecta entre la válvula y el quemador de venturi.	1. Haga funcionar la parrilla durante 15 minutos con la tapa cerrada con la perilla en la posición 🔥 (alto). 2. Limpie el venturi. 3. Limpie el quemador. 4. Asegúrese de que el venturi del quemador está conectado adecuadamente a la válvula.
La llama se apaga.	1. Vientos fuertes o racheados. 2. Nivel de gas del tanque de propano bajo. 3. Válvula de exceso de flujo activada: puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	1. No use la parrilla cuando hay vientos fuertes. 2. Reemplace el tanque de gas propano. 3. Consulte la sección de esta página "Caída repentina del flujo de gas o tamaño de llama insuficiente" de esta página.
Fogonazo.	1. Formaciones de grasa. 2. Carne con exceso de grasa. 3. Si está utilizando una temperatura excesiva para cocinar.	1. Quite y limpie las piezas de la parrilla siguiendo las instrucciones "Limpieza y cuidado" del manual del usuario. 2. Retire la grasa de la carne antes de ponerla en la parrilla. 3. Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
La grasa provoca un fuego persistente	1. Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	1. Gire la perilla de control a la posición "APAGADO 🔒." 2. Deje la tapa cerrada y deje que el fuego se consuma. 3. Una vez enfriado la parrilla, quite y limpie las piezas de la parrilla siguiendo las instrucciones "Limpieza y cuidado" del manual del usuario.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Prevención/solución
Centelleos (hay fuego en el(los) tubo(s) del quemador).	1. El quemador y/o juegos de quemadores están bloqueados.	1. Limpie el quemador y/o los tubos del quemador .
El interior de la tapa se está pelando; igual que cuando se pela la pintura.	1. La tapa es de acero inoxidable, no pintada. 2. La tapa tiene recubrimiento/pintura.	1. La acumulación de grasa se ha convertido en carbón y se está desmenuzando. Límpiela completamente. 2. Puede deberse a cocción sobre acumulación de grasa, que se ha convertido en carbón y se está descascarando. 3. Limpie a fondo, según lo indicado en las instrucciones de "Limpieza y cuidado" del manual del usuario. 4. Después de limpiar, si puede ver el acero, llame a Atención al Cliente al 1-800-963-0211

GARANTÍA LIMITADA

El proveedor garantiza al comprador minorista original de este producto, y a ninguna otra persona, que si este producto se ensambla y se usa de acuerdo con las instrucciones impresas incluidas, ninguna de las piezas del producto presentará defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra durante un (1) año desde la fecha de compra. El proveedor podría exigir un comprobante razonable de la fecha de su compra. Por ello, usted deberá conservar su recibo o factura de la venta. Esta Garantía limitada se limitará al reemplazo o reparación de piezas que presenten fallas bajo un uso y servicio normales y que el Proveedor determine en su propia opinión que presentan fallas después de examinarlas. Antes de devolver cualquier pieza, debe ponerse en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente del Proveedor, mediante la información de contacto que se presenta más abajo. Si el Proveedor después de examinar la pieza devuelta confirma que existe una falla que está cubierta por esta Garantía Limitada, y si el Proveedor aprueba el reclamo, esa pieza se reemplazará sin ningún costo para el cliente. Al devolver piezas defectuosas usted deberá prepagar los cargos de transporte. El Proveedor devolverá las piezas de repuesto al comprador minorista original con flete o franqueo prepago.

Esta Garantía Limitada no cubre fallas o dificultades en la operación debido a accidentes, mal uso, abuso, alteraciones, aplicación inadecuada o instalación o mantenimiento inadecuados o reparados por usted o por un tercero, o por no efectuar mantenimiento normal o rutinario del producto como se señala en este manual del propietario. Además, la Garantía limitada no cubre daños al acabado, tales como rayas, hendiduras, oxidación, decoloración u otros daños producidos por el clima después de la compra.

Esta Garantía Limitada reemplaza a todas las demás garantías explícitas. El proveedor rechaza todas las demás garantías por productos que se adquieran de vendedores distintos a las tiendas minoristas o distribuidores autorizados, incluida la garantía de comerciabilidad o la garantía de idoneidad para un fin en particular. EL PROVEEDOR TAMBIÉN RECHAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LO QUE INCLUYE SIN LIMITACIÓN A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. EL PROVEEDOR NO SERÁ RESPONSABLE LEGAL ANTE EL COMPRADOR NI ANTE NINGÚN TERCERO POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, PUNITIVO, INDIRECTO INCIDENTAL O RESULTANTE. El proveedor también rechaza cualquier garantía explícita o implícita por las fallas en la fabricación causada por terceros y tampoco asume ninguna responsabilidad por ellas.

Esta Garantía Limitada le otorga derechos legales específicos al comprador, el que podría tener también otros derechos dependiendo de dónde viva. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños especiales, incidentales o resultantes, ni permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía, de modo que es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no se apliquen a todas las personas.

El proveedor no autoriza a ninguna persona o compañía a asumir en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad en relación a la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos y ninguna de esas representaciones obliga al Proveedor.

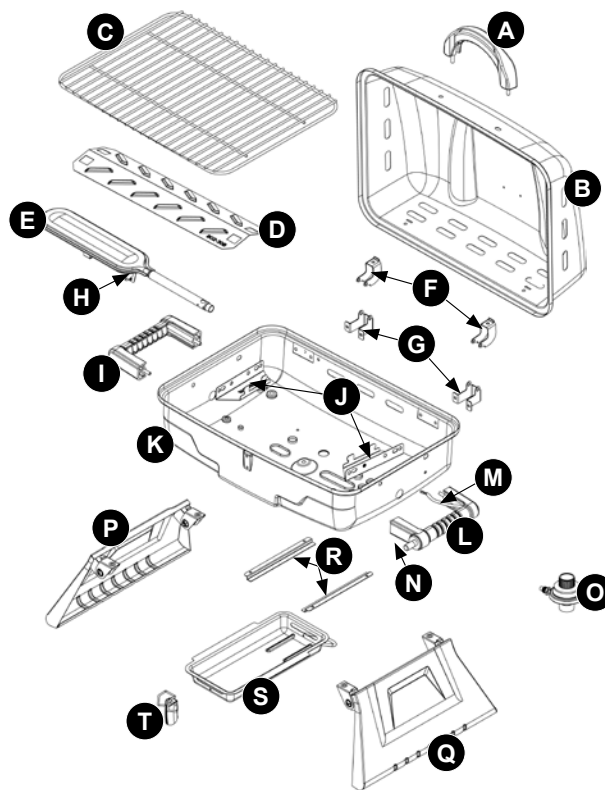
Para obtener el servicio de garantía, llame al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este.

Pieza	Descripción	Cantidad
A	Manija de la tapa	55-10-356
B	Tapa	55-23-600
C	Rejilla de cocción	55-23-601
D	Plato calentador	55-09-234
E	Quemador	55-23-602
F	Bisagra superior	55-13-305
G	Bisagra inferior	55-15-304
H	Electrode*	55-11-907
I	Manija izquierda	55-10-359
J	Soporte del plato calentador	55-09-235
K	Fuente inferior	55-23-603
L	Manija derecha	55-23-604
M	Cable del encendedor*	55-23-605
N	Encendedor*	55-23-610
O	Regulador/Perilla de control	55-11-211
P	Pata izquierda	55-23-606
Q	Pata derecha	55-23-607
R	Soporte de la bandeja de recolección de grasa	55-15-298
S	Bandeja de recolección de grasa	55-15-230
T	Seguro	55-15-316

* Preensamblado



Impreso en China

Master Forge and M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

